

AFION KÖNYVEK

2.

Convivium

Az Eötvös Loránd Tudományegyetem
Bölcsészettudományi Karán
2012. november 6–7-én tartott
vallástudományi konferencia előadásai

&

GAÁL BALÁZS

Vegetarianizmus és nem-ártás az ókori Indiában

Keleti és nyugati perspektívák

A kötetet szerkesztette

DÉRI BALÁZS

Eötvös Loránd Tudományegyetem
Bölcsészettudományi Kar
Vallástudományi Központ
Budapest, 2013

Az Emberi Erőforrások Minisztériumának
támogatásával



Tankönyv gyanánt

Szöveggondozás, tördelés, nyomdai előkészítés:
DÉRI BALÁZS és VARGA BENJÁMIN

Borítóterv:
TÁBORI TAMARA

Tipográfia-tervezet:
FÖLDVÁRY MIKLÓS ISTVÁN

A címlapon:
Jézus föltámadása után halat eszik az apostolokkal
(az ábrázolást tévesen az utolsó vacsorának szokták megfeleltetni).
VI. századi mozaik, Ravenna, Sant'Apollinare Nuovo

A hátsó borítón:
Vízosztás egy szikh templomban
(Fotó: Radnóti Alice, Amritszar, Arany Templom, 2010)

ISSN 2064-1915 (ATION könyvek)
ISBN 978-963-284-364-3 (Convivium)

© ELTE BTK VTK, 2013
© A szerzők és a szerkesztő, 2013

Minden jog fenntartva.

Nyomta a Robinco Kft.
Felelős vezető: Gembela Zsolt

PRINTED IN HUNGARY

Ünnep és lakoma

a régészetben és az írásos forrásokban

Az őskori Európa és Mezopotámia példái alapján

Kalla Gábor — Raczky Pál — V. Szabó Gábor

A lakoma mint kutatási probléma (Kalla Gábor)

A lakoma (*feasting*) mint társadalomtörténeti kérdés az utóbbi két évtizedben megmozgatta a régészetet, újfajta diskurzus elindulásával Amerikában és Nyugat-Európában igen divatos kutatási irányzattá vált.¹ A szociológiai, ill. a kulturális antropológiai kutatások nyomán már régóta nyilvánvaló volt, hogy az étkezés nemcsak a létfenntartáshoz szükséges, hanem társadalmi aktus is, sőt a társadalomszervezés egyik legfontosabb eszköze. Mary Douglas megfogalmazásában az étel és étkezés társadalmi kódrendszer.² Ennek ellenére viszonylag sokat kellett arra várni, hogy a mindennapi étkezéssel szembeállított lakoma az írás nélküli kultúrák régészeti kutatásának fókuszába kerüljön. Előfeltétele volt, hogy a régészet az elsődleges anyagfeldolgozásokon, a tárgyi emléktárgyak elemzésén túljutva felfedezze a cselekvést mint vizsgálható jelenséget;³ rájöjjön arra, vagy legalábbis levonja annak konzekvenciáit, hogy a múlt megfogható, anyagi maradványai társadalmi kapcsolatrendszereket, szociális interakciókat tükröznek — közvetlenül vagy szimbolikus módon. Ebben segítették a természettudományos vizsgálati módszerek, melyek révén ma már rég eltűnt ételek és italok is részben vagy egészben rekonstruálhatóvá váltak.⁴

¹ A lakoma kulturális antropológia és régészeti kutatásának alapvető gyűjteményes kötetei: WIESSNER — SCHIEFFENHÖVEL 1996; DIETLER — HAYDEN 2001; BRAY 2003; POLLOCK 2012; illetve az irodalom legfrissebb áttintése: HAYDEN — VILLENEUVE 2011.

² „Az élelem kategóriái ezért társadalmi eseményeket kódolnak.” (DOUGLAS 1975, 249; 2003, 289)

³ Itt olyan kérdéskörökről van szó, mint a gazdasági tevékenységi körzetek (activity area) vagy a rituális cselekvésmódok vizsgálata.

⁴ Az étkezés kutatásának számos módszere áll a régészet rendelkezésére, a nyersanyagok maradványainak vizsgálatától (állatcsontok, növény magvak és pollenek), a tároló- (pl. sörös és boros edények, hombárok) és étel előkészítő (pl. őrlőkövek) és ételkészítő eszközök (tűzhelyek, főzőedények, erjesztőedények) tanulmányozásán át az eredeti ételek (megszesenedett ételek és üledékek) vizsgálatáig. Sok segítséget jelent az emberi test (csontváz, fog, esetleg gyomortartalom vagy ürülék) kutatása is. Olyan tudományágak segítik a régészetet, mint az archeozoológia, archeobotanika, palinológia, fizikai antropológia, molekuláris biológia stb. A módszerekről jó áttekintést ad RENFREW — BAHN 1996² (1999) 253–294.

A lakoma régészeti vizsgálatához döntő lökést adott a különböző alkoholos italok társadalmi és gazdasági szerepének felismerése. Már korábban is ismert volt a mediterrán (görög, etruszk, római) bor szerepe a társadalmi összetettség növekedésében a galliai Hallstatt-korban és a keltáknál. Amikor ezt a folyamatot M. Dietler nagy hatású cikkében általánosabb keretbe helyezte,⁵ a régészetet nemsokára egyre szélesebb körű elemzésekre készítette, melyekben az étkezés egésze került a középpontba. Döntő hatása volt a kiterjedt etnoarcheológiai kutatásoknak, melyek a lakoma szélesebb kontextusában az alkohol és a nagy mennyiségű étel fogyasztását együtt vizsgálták.

Nyilvánvalóvá vált, hogy a lakoma igen összetett jelenség, amelynek hasonló megjelenési formái mögött számos lényegesen eltérő társadalmi szituáció húzódhat meg. Éppen ezért fontos, hogy az értelmezés során külön kezeljük a lakoma külsődleges, fizikai manifesztációját és politikai-szociális mozgatórugóit. Mindenekelőtt tisztázunk kell, hogy mit tekintünk lakomának, hogyan választjuk el a mindennapi étkezéstől. Sok különböző definícióját fogalmazták már meg, íme, egy saját meghatározásunk M. Dietler, B. Hayden és C. Twiss nyomán:

A mindennapi étkezéstől tudatosan megkülönböztetett, gyakran nagyobb számú résztvevővel, nagy mennyiségű étellel és itallal kísért komplex cselekmény. A lakomát a mindennapokból kiemeli az alkalom, a vendégek száma, a körülmények, továbbá a mindennapitól eltérő tér- és időbeli keretek. Kísérőjelenségei lehetnek a szokatlan vagy / és különlegesen elkészített ételek, italok, a különleges helyszín, különleges környezet, különleges hatások (pl. illat), különleges tárgyak (asztali készlet), sajátos cselekvésformák (zene, tánc).

A lakoma társadalmi jelentése

A felhalmozott étel és ital olyan gazdasági és szimbolikus tőke, amelynek sajátossága a romlandóság, ezért társadalmi hatását csak a fogyasztás révén nyerheti el.⁶ Az étel és ital megosztása másokkal az ajándékozás egy sajátos formája, a közös fogyasztás során

⁵ DIETLER 1990. B. Hayden és S. Villeneuve e cikket megelőzően a lakoma régészeti kutatásának formatív fázisáról beszél. A lakoma régészetét módszertanilag M. Dietler és a nagyjából ebben az időben a kutatásba bekapcsolódó B. Hayden munkássága alapozta meg.

⁶ E szempontból is igen fontos az ún. „másodlagos termékek forradalma” néven ismert jelenség, amely meghatározó előfeltétele volt a komplex társadalmak kialakulásának. A Sherratt eredeti elméletének (1981) lényege, hogy a Kr. e. IV. évezred során, a rézkorban az állatok húsának fogyasztása mellett előtérbe kerültek a másodlagos termékek, mint a tej és tejtermékek, gyapjú, igavonás, fogatolás és háttas állatként való használat. Az eredeti elképzelést azóta a kutatás számos helyen módosította, kiderült, egyes elemek, mint a tejfeldolgozás, sokkal korábban is megvoltak. Ez a folyamat ugyanakkor egy általánosabb keretbe illeszthető, hiszen nem csak az állati eredetű hasznoknál látható, hogy megjelent a környezeti erőforrások tudatos átalakításának attitűdje, mint a fémek kinyerése az érceikből. Ide tartozik az alkoholos italok megjelenése a gabonák és gyümölcsök erjesztése révén a Kr. e. VI–V. évezredben, valamint a hús tartósítása sózás és/vagy füstölés révén. A feldolgozott élelmiszereknek jelentős hatásuk volt a társadalmi komplexitás növekedésére: a jobban eltarthatóak lehetővé tették a raktározást és a felhalmozást, ill. az eljárások bonyolultsága és tökeigénye nem mindegyik háztartásnak tette lehetővé az elkészítést. A kisebb háztartás tagjai gyakran csak egy nagyobb háztartás által szervezett lakomákon juthattak hozzá a javakhoz.

— a tartósabb tárgyak ajándékozásához hasonlóan — kötelezettségek jönnek létre.⁷ A magas státuszú vendéglátó bőkezűségét valakinek vagy hasonló meghívással kell viszonznia, vagy egyéb módon, politikai, katonai vagy munkaerővel való támogatással. Dietler emiatt nevezi a lakoma révén történő társadalomszervezést „vendéglátási politikának” (*commensal politics*).⁸ A látványos külsőségekkel kísért, pazarló költségű, hatalmas vendégsereget ellátó lakoma meghatározó politikai eszköz a legtöbb állami társadalomban. E jelenséget ebben a cikkben egy újasszír kori példán keresztül mutatjuk be, de jól ismert az európai történelemben is.⁹

A lakoma azonban nemcsak a szociális különbségek kifejezésére és erősítésére alkalmas, hanem a közösségi szolidaritás erősítésére és a kialakuló társadalmi különbségek elfedésére, ill. a konfliktusok csökkentésére is. Az egyszerű, egyenlősítő (egalitáriánus) társadalmaknál szintén fontos szerepet játszik a lakoma, de annak egy közösségi formája, és ez az összetettebb (transzegalitáriánus) társadalmaknál is fennmarad, amikor közös élmények közösséget erősítő aspektusára van szükség. Ilyenkor fontos, hogy a lakoma szponzora nem egy egyén, hanem a közösség egésze vagy a közösséget szimbolizáló felsőbb erő, istenség.

A lakoma mint rituálé

Bár minden lakomát jellemeznek rituális elemek, a közösségi lakomák igen gyakran a rituális tevékenység legfontosabb megjelenési formái lehetnek.¹⁰ Különösen jellemző ez a kevésbé összetett társadalmakra, hiszen minél egyszerűbb egy társadalom, az egyes jelenségei annál komplexebbek. Ez azt jelenti, hogy a társadalmi-kulturális alrendszerek (vallás, politika, gazdaság, technológia) nem specializáltak, hanem a különböző tevékenységek szociális értelemben sokfunkciósak. Nem véletlen tehát, hogy a korai társadalmaknál a lakoma közösségi rituális cselekmények igen fontos része.

A rítus és lakoma szoros kapcsolata felhívja a figyelmet az időbeli aspektusra. A lakoma vallási-társadalmi jelentőségét aláhúzza az a különleges időbeli csomópont, az esemény, melynek az alkalmából megrendezik. Ez az, ami leginkább megkülönbözteti a mindennapi étkezéstől. Ezek az események társadalmanként igen különbözőek lehetnek, sűrűbbek vagy ritkábbak. Minél ritkább az alkalom, annál különlegesebbek a lefolyás külsőségei. A ritka közösségi rítusok, ünnepek kiemelhetik az egyént a profán időbeli keretek közül, és ez a lakomának is szakrális jelentést adhat. A legtöbb kultúrában a lakoma fontos szerepet játszik az átmeneti rítusok (*rites des passages*) különböző formái során, így kiemelt szerepük a házasság, különösen a di-

⁷ DIETLER 1996, 90. A lakománál tulajdonképpen ugyanúgy megfigyelhetőek a reciprocitás különböző formái (pozitív, kiegyenlített, negatív), mint a tárgyi javak ajándékcseréjénél.

⁸ 1996, 89–92.

⁹ A késő középkori és kora újkori lakomák sokszor szinte a színházi előadások drámai erejével hatottak, ld. pl. STRONG 2002 (2006).

¹⁰ C. Bell nagy hatású könyvében az ünneppel együtt a rituálék külön formájaként határozza meg. (BELL 2009, 120–128)

nasztikus házasság vagy a temetkezés¹¹ esetében. Ugyanakkor a lakomát a hossza, sokszor többnapos időtartama is elválasztja a mindennapi étkezéstől.

Az étel és ital mint szimbólum

A társadalmi összetettség növekedésével a lakoma egyre inkább specializált formákat ölthet, de az ételek is italok szimbolikus töltése később is megmarad. A fogyasztás mint a testtel való érintkezés legerősebb formája az ételt és italt erőteljes mágikus-szimbolikus tartalmakkal ruházza fel, erőteljes szimbolikus médiának számít.¹² A. Appadurai a hinduk példáján keresztül gasztropolitikáról beszél, azaz olyan szimbolikus vetélkedésről, melynek médiuma az étel és ital.¹³

A lakoma típusai

Eddig is láttuk, hogy a lakomának számos különböző megjelenési formája létezhet, és ezek sokfajta szempontból csoportosíthatóak. B. Hayden a következő lehetséges szempontokat sorolta fel: szimbolikus tartalom, funkció, méret, társadalmi cél, magas presztízsű anyagok használata, a résztvevő társadalmi egységek, a vendég és vendég-látó társadalmi helyzetének viszonya, a kölcsönösség (reciprocitás) formája, a létrejövő kötelezettségek mértéke, szezonális vagy naptári gyakoriság.¹⁴

Társadalmi kontextusuk alapján Dietler és Hayden a lakomák három alapvető típusát különböztette meg, melyek szempontjai némileg eltérnek egymástól.¹⁵ Itt nincs hely belemenni ezek részleteibe, fontosabb, hogy a lakoma társadalmi hatásaival foglalkozzunk. Ezek lehetnek gazdaságiak: például felesleg képzésére ösztönöz,¹⁶ segítheti a munkaszervezést (munkalakomák), illetve ha része a luxusfogyasztás, akkor kereskedelmi kapcsolatokat indukálhat és összeköthet régiókat (ld. fűszerkereskedelem), lehetnek politikaiak: megerősíthet kapcsolatokat és politikai pozíciókat, kife-

¹¹ Ld. pl. HAYDEN 2009a. Különleges eset a szíriai Qatna középső bronzkori királyi sírboltja, melyet mélyen a palota alatti sziklába vájtak. A Kr. e. XVIII/XVII. századtól Kr. e. 1340-ig használt temetkezési helyen az élők és a holtak együttesen vettek részt ünnepi lakomákon. (AL-MAQDISSI ET AL. 2003)

¹² DIETLER 1996, 89. Klasszikussá vált mű az afrikai kultúrák étkezésének szimbolikus aspektusairól: GOODY 1982.

¹³ APPADURAI 1981.

¹⁴ HAYDEN 2001, 35–42.

¹⁵ Dietlernél az első kettő a vállalkozási lakoma (entrepreneurial feast), ill. későbbi műveiben felhatalmazó lakoma (empowering feast) és patrónusszerepű lakoma (patron-role feast), melyek beletartoznak Hayden szövetségi és kooperációs lakomájának (alliance & cooperation feast) fogalmába. Hayden következő nagy önálló csoportja a gazdasági előnyszerzésre szolgáló lakoma (economic feast) számos sajátos altípussal, a harmadik pedig mindkettőjüknél a megkülönböztető lakoma (diacritical feast), melyeknél hangsúlyos szerepet kapnak a különleges alapanyagok és a kifinomult ízlés. Ld. DIETLER 1996, 92–100; 2001, 75–88; HAYDEN 2001.

¹⁶ Hayden egyenesen azt feltételezi, hogy a korai közösségi lakomázás az élelemtermelés megindulásának fontos faktorai közé tartozott (2009b), de sokan elutasítják ezt a feltételezést.

jezhet különbségeket és összetartozást, más javakkal karöltve tárgyasítja a társadalmi hálót, lehet a hatalmi ideológia eszköze, jelezheti a hatalom nagyságát és erejét kifelé és befelé egyaránt. Nem elhanyagolhatóak a lélektani hatások sem: az ünnepek és átmeneti rítusok megerősítéseként hangsúlyokat teremt az időben, a közös élmény lehetővé teszi a társas kapcsolatok megélését.

A lakoma mint élmény

A lakoma élményszerűségén keresztül fejt ki társadalomszervező hatását. Ráadásul multiszenzorális élmény, melyben szerepet játszik az ízlelés, a látvány, a szaglás, a hallás, illetve a tudatmódosulás. Nem véletlen, hogy a bőséges és/vagy különleges ételek mellett a különböző eredetű alkoholos italok központi szerepet játszanak a lakomáknál. A sör és a bor, majd később az égetett szeszek különböző változatai mindenhol elterjedtek a világban, nincs olyan társadalom, amelyik miután megismerte, lemondott volna róla.¹⁷ Az ital vagy egyéb bódítószerek hatását gyakran felerősíti az illat (pl. füstölő), a zene, a tánc vagy egyéb látványosság. A lakoma gyakran színházszerű lefolyású, melynek helyszíne is sokszor különleges háttérként szolgál. Ez közösségi lakomáknál lehet erre a célra épített nagy rituális épület (esetleg templom) vagy elkülönített térség, elitlakomák esetén a vendéglátó lakhelyének vagy palotájának nagyméretű, gyakran különleges kiképzésű vendégfogadó terme.

A lakoma különleges kellékei és az emlékezet

Minél összetettebb egy társadalom, a lakoma részletei annál kifinomultabbá válnak. Az elit a luxuson keresztül fejezi ki önmagát, melynek része a drága alapanyagokból egyedi módon elkészített ételek¹⁸ mellett a különleges öltözet, a berendezés (bútorok) és a nagy értékű étkészlet. Nem ritka, hogy a vendéglátó vendégeit a lakoma emlékére külön ajándékokkal látja el, ami aláhúzza a vendéglátás ajándékcseré szerepét. A különleges lakomák emlékezte kevésbé komplex társadalmaknál is fontos szerepet játszhat pl. az elfogyasztott állatok trófeáinak kihelyezése révén,¹⁹ és a mindennapokból itt is kiemelheti az alkalmat a különleges anyagú és díszítésű étkészlet.²⁰

¹⁷ Az alkoholos italokról, eredetükről, készítésükről és jelentőségükről ld. MCGOVERN 2003, JENNINGS ET AL. 2005, DIETLER 2006.

¹⁸ A luxust jelentő ételek régészeti kimutatásának lehetőségeiről ld. VAN DER VEEN 2003.

¹⁹ Adams (2004) bemutatja, hogy az indonéziai Celebesz (Sulawesi) Tana Toraja nevű településén a nagy lakomákhoz levágott vízibivalyok bukrániumait ezért helyezik el a házak homlokzatára, hogy emlékeztessék a közösséget a háztartás által rendezett lakomákra.

²⁰ A különlegességet nem csak a nemesfém, ezüst vagy arany jelentheti, hanem a mindennapitól eltérő más anyag, bronz vagy kő, illetve díszítés, például festett vagy bekarcolt kerámia (ld. később).

A lakoma régészeti kutatásának lehetőségei

A régészeti információ értelmezési lehetőségei sokkal korlátozottabbak, mint a néprajzi vagy írásos forrásoké, ugyanakkor az igazi jelentőségét az emberi kultúra tanulmányozásában az időbeli mélységekbe való lehatolás lehetősége adja.²¹ A régészeti adatok révén megfigyelhetőek hosszú távú folyamatok, de az őskorkutatásban, különösen a paleolitikus és a neolitikus időszakokban, a lakoma nyomainak azonosítása jelenti a legfőbb problémát. A nehézségeket jól jelzi egy amerikai etnoarcheológiai példa. A vadászó-gyűjtögető életmódot folytató kaliforniai csumas indiánok hagyományában és néprajzi leírásaiban hiába szerepel hangsúlyos helyen a lakoma, az ugyanezt a kultúrát vizsgáló ásatásokon csak nehezen mutatható ki a nyoma.²² Mindez arra figyelmeztet bennünket, hogy a lakoma régészeti kutatásához világos elméleti keretekre és megfelelő, a feltárásokon megfigyelhető kritériumokra van szükség. Ma a legjobban összeállított szempontrendszert C. Twiss állította össze, az 1. táblán ennek lényege látható.

Az elméleti bevezető után három esettanulmányt mutatunk be, három eltérő összetettségű kultúráról, melyek forrásanyaga is eltér. Az első kettő kárpát-medencei régészeti példa, a harmadik pedig egy mezopotámiai, írásos és régészeti források alapján. A három példa három különböző lakomatípust mutat be.

1. tábla (Kalla Gábor)

A lakomázás általános jelensége

Anyagi lenyomata

Nagy mennyiségű étel és ital fogyasztása

Az ételmaradványok szokatlan koncentrációja

Különleges hulladékelhelyezési szokások

Nagy tárolókapacitások

Atipikusan nagy és nagy mennyiségű étellelőkészítési és -tálalási eszköz

Nagyszámú és nagyméretű főzőhely (tűzhely, kemence)

Szokatlanul sokfajta étel fogyasztása

A főző- és tálalási eszközök nagy formai gazdagsága

Ritkán evett és/vagy szimbolikusan fontos ételek fogyasztása

Ritka vagy sok munkával elkészíthető állatok maradványai

A nagyméretű állatok hangsúlyos fogyasztása

Nagy méretű házi- vagy vadállatok maradványai

²¹ DIETLER 1996, 87–88. A legkorábbi lakomák nyomai már a paleolitikumban is kimutathatók, ld. pl. MUNRO — GROSMAN 2010.

²² GAMBLE 2008, 179–187.

Speciálisan ünnepi célra nevelt házasított állatok fogyasztása	Ritkán fogyasztott házasított állatok fogyasztása
Alkoholfogyasztás	Sörfőző és borkészítő eszközök és berendezések
	Különleges ivókészletek
	Alkoholos italok üledéke
	Alkoholos italok ábrázolásai
Speciális helyek használata	Ételmaradványok településeken kívül
Speciális épületek vagy térségek a településeken belül	Szokatlanul nagyszámú és -méretű ételkészítési berendezések a településeken belül
Speciális helyek az építményeken belül	Különlegesen elkészített és díszített helyek egyes építményeken belül
Nyilvános rituálék	Távolról is látható rituális berendezések
	Sírokhoz kapcsolódó ételmaradványok
	Rituális helyekhez és épületekhez kapcsolódó ételmaradványok
Előadások (énekek, tánc, zene, énekkar stb.)	Speciális öltözetek
	Zeneszerszámok
A gazdagság és státusz bemutatása	Magas presztízsű tárgyak relatív bősége
	A gazdagság bemutatásának speciális eszközei
Presztízstárgyak elpusztítása	Szándékosan megrongált magas presztízsű tárgyak maradványai
Az élelem elpazarolása	El nem fogyasztott élelem maradványa, anatómiai rendben fekvő, minimálisan előkészített állati csontmaradványok
Speciális tálalóeszközök	Szokatlan anyagú, minőségű és díszítettségű tálalóeszközök
A lakomára emlékeztető elemek készítése és bemutatása	Az ételek művészi bemutatása
	A fogyasztott állatok trófeáinak elhelyezése
	Emlékeztető építmények

C. Twiss nyomán (2008, 420–422, Table 1)

Hétköznapiak és ünnepek a neolitikumban

Lakoma Polgár-Csőszhalmon (Raczky Pál)

Polgár-Csőszhalom a neolitikum végének kiemelkedő jelentőségű települése a Felső-Tisza-vidéken, amely a Kr. e. 5000 és 4600 közötti időszakban volt lakott. Az ELTE Régészettudományi Intézetének ásatásai egy körárkokkal körülvett települési halmából (tell) és a hozzá csatlakozó nagyméretű egyrétegű településből közel 4 ha nagyságú területet tártak fel 1989 és 2008 között, ahonnan egy újkőkori közösség mindennapjaira, ünnepeire jellemző reprezentatív emléktárgyak látott napvilágot. A lelőhely kutatási eredményei ugyanakkor a korabeli Európa szélesebb kulturális összefüggésrendszerébe, és az akkori sokrétű szociális viselkedésformák, köztük a rituális lakoma világába is betekintést engedtek.

Tellek és körárok

A délkelet-európai neolitikum nyílt színi településeit formájuk alapján alapvetően két csoportra oszthatjuk: a lapos egyrétegűre és a halomszerűen kiemelkedő, egymás fölött több települési réteget tartalmazó típusra. Míg az egyrétegű, horizontális települések Európában általánosan megtalálhatók a neolitikumban, addig a települési halmok, az ún. tellek földrajzi elterjedése korlátozott, a Közel-Kelettől a Balkánon át egészen a Kárpát-medence délkeleti területéig figyelhetők meg a táj síkjából kiemelkedő emlékei.²³ Az egyes országok régészeti kutatása eltérő korszakbeosztást és változatos kulturális megnevezést használ a délkelet-európai telleket létrehozó első régészeti kultúrákat illetően. A tellek előfordulása mégis világos időhatárokkal jellemezhető, így kezdete Kr. e. 6500, vége pedig 4000/3600 körülre tehető a Balkán legnagyobb részén. E sajátos település típus tehát közel 2500 éves időtartamot képvisel a termelő gazdálkodás kezdeti időszakában a Görögországtól Magyarorszáig terjedő nagy területen.

A tell-települések túlnyomórészt agyagból, változatos technikával épített, gyakran leégett, majd rendszeresen s azonos helyen újjáépített házak maradványaiból, a mindennapi élet egymásra rétegződő hulladékaiból, valamint friss felhordású agyagfeltöltésekből jöttek létre. A települési halmok lényegileg hosszú időszak tervszerű építő tevékenységét bizonyítják. A tellek teste, kiemelkedő tömege tehát előre tervezett és szélesebb összefogásban megvalósított komplex építő, formáló tevékenység eredményeként emelkedett fel, egy-egy tájegység mesterséges, és az adott emberi közösségeknek meghatározó „emlékművé” lényegült. A tell halma így sajátos közösségi létesítménynek, valójában belakott települési emlékműnek tekinthető, és mögötte nyilvánvalóan körvonalazható egy-egy szociális közösség, akiknek együttes tevékeny-

²³ ROSENSTOCK 2005; 2006.

sége, közösségi léte öltött testet a mesterséges építményben.²⁴ Ilyen megközelítésben a tellek egymásra rétegződő települési szintjei egy-egy közösség időbeli mélységének metaforái is. Úgy fogalmazhatunk tehát, hogy a tellek hosszú távú időszemlélet megtestesítői, a világban való lét sajátos leképezései. Jan Assmann nézete szerint ez a kulturális emlékezet kontextusát körvonalazza, amely a kommunikatív memória léptékét meghaladva egy közösségi múlt mélyebb dimenzióit valósítja meg.²⁵ Délkelet-Európában a neolitikus tellek 2500 évre becsülhető, látszólag zavartalan fejlődése nyilvánvalóan bizonyos gazdasági, szociális stabilitást jelenít meg erre a meglepően hosszú időszakra vonatkozóan.

Bizonyos, hogy a települési halmok létrejöttét eredményező rendszeres tevékenység visszahatott az építőkre, s aktív közösségteremtő tényezőként működött hosszú időn keresztül. Nyilvánvaló az is, hogy a sajátos társadalmi szervezésben mesterségesen kialakított terepalakulatokban, azaz a tellekben a belakni, domesztikálni kívánt tágabb földrajzi környezetbe történő szimbolikus beavatkozás jelét, illetve egy-egy közösség fennhatóságának világos manifesztumát is láthatjuk. Ebben az értelemben a tell összetett egésze egy közösség propagandisztikus megnyilvánulásainak sajátos együttese, s különleges média megnyilvánulása a külső környezet felé.²⁶ A délkelet-európai tellek fizikai megjelenése mögött sejthetővé válik az egykori építők komplex, sokszor elválaszthatatlanul összefonódó gazdasági, szociális és rituális normarendszere, továbbá eljuthatunk az egyéb szimbolikus jelentéstartalmakig is.²⁷

A délkelet-európai tellek térnyerésével közel egy időben Közép-Európában a koncentrikus körárok- és sáncrendszerek jelentek meg s terjedtek el a Dunántúltól a Rajnatorkolatvidékéig.²⁸ Mára bizonyítást nyert, hogy ezek a lengyeli típusúnak nevezett körárokrendszerek a mindennapi településektől elkülönülő területi egységeket határoltak az újkőkori fiatalabb időszakában. Valószínű, hogy ezek a fa oszlopsorokból álló emlékművek a szokványos önfenntartó tevékenységeken túlmutató, közösségi, rituális funkcióval is bírtak. A körárok rendszereket német nyelvterületen a kulturális emlékezetet megtestesítő emlékműként értelmezik, míg az angolszász szakirodalomban az *external symbolic storage* — a külső szociális tárolás — sajátos objektumaként jelennek meg.²⁹

Véleményünk szerint, a közép-európai körárokrendszerek éppen ebben az értelmezésben találkoznak a délkelet-európai tellek jelentéstartalmával.³⁰ a Kr. e. V. évezredben lényegileg ugyanazt az összetett tér-idő vonatkoztatási rendszert jelenítették meg Európa két nagy kulturális régiójában két különböző anyagi megfogalmazásban.³¹

²⁴ EVANS 2005.

²⁵ ASSMANN 1999.

²⁶ GHEORGHIU 2008.

²⁷ CHAPMAN 1997a; 1997b; EVANS 2005.

²⁸ TRNKA 2005; LITERSKI — NEBELSICK 2012.

²⁹ DONALD 1991; FURHOLT — MÜLLER 2011.

³⁰ RACZKY — ANDERS 2009.

³¹ SHERRAT 2005.

(1. kép) Az európai tellekkel, körárokrendszerekkel és a megalitikus emlékekkel összefüggésben általában a „közösségi emlékmű” értelmezést s emögött hosszabb távon érvényesülő, tudatos közösségépítést valószínűsít az európai őskor mai kutatása.³²

Ugyanakkor ezekkel a különleges régészeti objektumokkal kapcsolatban logikusan merült fel az egykor ott lezajlott közösségi események mibenléte, a cselekmények személyi, tárgyi összefüggésrendszerének kérdései, és általában társadalmi háttérének, időbeli dinamikájának viszonyai. E kérdések érdemi tárgyalásához több nagy felületű ásatás szélesebb kapcsolatrendszerű jelenségeket és informatív forrásanyagot szolgáltatott Európában, így többek között a romániai Pietrele³³ vagy a boszniai Okolište telljének³⁴ interdiszciplináris vizsgálatai nyújtottak új megközelítéseket. Ehhez hasonlóan, módszertanilag igen fontos támpontnak tekinthető az anatóliai Çatalhöyük telljével kapcsolatos háztartási környezetben zajló és az egyéb magasabb szervezetségi szintű tevékenységek elemzése, illetve az önfenntartó és a nem mindennapi cselekmények összefüggésrendszerének komplex vizsgálata.³⁵ Ehhez hasonlóan a Közel-Kelet kialakuló agrárgazdálkodásával megjelenő élelemfelesleg problémaköre, ill. az élelem-tárolás és a bizonyos közösségi keretek közötti fogyasztás társadalmi szabályozottsága, ciklikussága, időbeli mélysége felvetette a lakoma (*feasting*) lényegi szerepét már a Kr. e. X. évezredtől zajló neolitizáció hosszabb távú folyamatában.³⁶ A közösségi szerveződés ilyen hosszú távon, nemzedékeken túlnyúlóan érvényesülő koreográfiáját a termelő gazdálkodás kezdeteinek temetkezéseivel kapcsolatban is rekonstruálták, és a másodlagos temetkezések ciklikus eseményei mögött a közösségi emlékezet, a mitikus múlt aktív építési folyamatát láttatták.³⁷

Polgár-Csőszhalom — a lelőhely

Az európai neolitikum egyik legkülönlegesebb települése Polgár-Csőszhalom, amely a Tisza magyarországi szakaszának északi részén, a Tokaj-környéki obszidián- (természetes üveg-) lelőhelyek közvetlen közelében található.³⁸ (2. kép) Polgár-Csőszhalom lényegi eleme egy közel 3,5 m magasságig emelkedő települési halom, amely a délkelet-európai neolitikus tell-települések legészakabbi példája. E lakódomb további különlegessége, hogy a közép-európaiakhoz hasonló típusú, ötszörös körárokrendszer veszi körül.

Az ásatások világossá tették, hogy a 180–190 m-es külső átmérőjű árok- és palisád-rendszer nem egyszerre jött létre, hanem az egykori természetes kiemelkedés árokkal és sánccal körülvett központi területe periodikusan kiterjedt, miközben a belső

³² FURHOLT — MÜLLER 2011.

³³ HANSEN — TODERAŞ 2012.

³⁴ MÜLLER ET AL. 2011.

³⁵ HODDER 2010.

³⁶ HAYDEN 2009b; KUIJT 2009.

³⁷ KUIJT 2008.

³⁸ RACZKY ET AL. 1994; 2002; 2007.

árkokat betemették. A horizontális expanzió mellett a körárokkaival határolt belső területen időről időre épültek, leégtek, majd ismét újjáépültek az oszlopos szerkezetű, felmenő falú paticházak, ezzel növelve a függőleges rétegsort, azaz a települési halmot. Ez a komplex mozgásforma igen összehangolt és hosszú időn át azonos szabályok szerint zajló tevékenységek eredményeként jött létre. Andrew Sherratt szerint a tell és a körárokrendszer együttese a Felső-Tisza-vidéken voltaképpen a délkelet-európai és közép-európai szimbólumrendszer lényegi összefonódását, monumentális kompozíciós egységét valósította meg, s egyben regionális szintű sajátos kulturális öndefiníciót is megtestesített a Kr. e. V. évezred első felében.³⁹

Polgár-Csőszhalom árokkal övezett telljét egy 36 ha nagyságú horizontális település egészíti ki, ahol közel 4 ha nagyságú feltárás eredményeként 79, felszínen álló ház és azokhoz kapcsolódó egyéb jelenség (kút, gödör) volt megfigyelhető. A külső település lakóépületeinek közvetlen szomszédságában, 1–4-es csoportokat alkotva 123 temetkezés is napvilágot látott. Köztük gyermek, nő, férfi és szimbolikus sír egyaránt előfordult, de az egykor itt élők valós létszámára ezek a sírok nem adnak választ.

Polgár-Csőszhalom — a térhasználat különbözőségei

Míg a polgári egyrétegű település házait hossz tengelyükkel azonos irányba, ÉNY–DK-re tájolva építették meg, addig a tellen az épületek hossz tengelyükkel egy központ felé irányítva, sugarasan helyezkedtek el. A külső település házai között egyetlen területileg különleges helyzetben levő házat sem figyeltünk meg. A csőszhalmi tellen a központban hosszabb időn át megújítva mindig állt egy vagy két központi helyzetű épület.

Polgár-Csőszhalom települési komplexumán belül, a tellen levő házak rendszeresen leégtek, s ezek felett újabbak épültek, közöttük sokszor nagy planírozások és friss agyagfeltöltések maradványai utaltak a folyamatos megújítás közösségi tevékenységére. A külső település hasonló objektumainál ezzel szemben egyszer sem figyeltünk meg égés nyomát. Az épületekkel kapcsolatban tehát a tellen egy általánosnak tartható délkelet-európai jelenség, a *deliberate burning*, azaz a szándékos házégetés, majd házmegújítás összetett cselekménye figyelhető meg,⁴⁰ ugyanakkor a külső településen más szabályok szerinti életciklus rekonstruálható. Mindezek alapján megállapítható, hogy Polgár-Csőszhalom két nagy szerkezeti egységén belül (a körárokkaival körülvett tellen és a külső településen) két különböző térrendezési szabály uralkodott, s ráadásul e térszégmenseken eltérő koreográfia szerint zajlottak az események. Az emberi közösségek tér-idő viszonylatrendszerének történeti, néprajzi példái alapján jutottunk arra a következtetésre, hogy Polgár-Csőszhalom településének területén egykor élt népesség a két említett térrészre vonatkozóan, a tell és a külső település világában eltérő tér-idő elképzeléssel rendelkezett.⁴¹

³⁹ SHERRATT 2005.

⁴⁰ CHAPMAN 1999; TRINGHAM 2005; GHEORGHIU 2008.

⁴¹ RACZKY — ANDERS 2009.

A tell központi épületei díszítettek voltak, ezek között plasztikus *bucranium* (bikafej) is előfordult. A korai időszakban ugyanitt egy emeletes épület állt. Az egyik ilyen központi épületben miniatűr plasztikaegyüttes került napvilágra spondylus-töredékkel, kőbaltákkal, őrlőkövekkel és az utóbbiakon vörös festéknyomokkal. Ez alapján ebben az épületben olyan különleges cselekvéssorra gondolhatunk, amelynek egyik lényeges eleme a „rituális őrlés” volt. A külső település egyetlen épülete sem mutatott hasonló megkülönböztető jegyeket és az összesítő alaprajzból láthatóan az itteni épületek létét sokkal inkább az egymáshoz való horizontális viszony határozta meg.

A lakomák régészeti nyomai

A csőszhalmi tellen egykor megvalósult események egyik különleges mozzanata tárt fel a lelőhely állatcsontanyagának vizsgálata nyomán. Charles Schwartz és Bartosiewicz László 29 803 db, fajok szerint azonosítható állatcsont alapján arra az eredményre jutott, hogy a tellen a vadállatok (főleg őstulok), míg a horizontális településen a háziastott állatok (főleg juh és kecske) maradványai kerültek elő nagyobb számban.⁴² (3. kép 1) Ebből következően a vizsgált két térszegmensen alapvetően eltérő típusú húsfogyasztás volt rekonstruálható, s végeredményben az ételmaradványok különböző depozíciós szabályokat is képviseltek. Az állatmaradványok ilyen tudatos elhelyezési szabályai az angliai, késő neolitikus Woodhenge körkörös oszlopsorainak környezetében is megfigyelhetők voltak, ahol a külső oszlophelyeken a sertéscsontok voltak többségben, s a belső tér felé haladva egyre inkább a magasabb presztízt képviselő szarvasmarhacsontok váltak gyakoribbá. Nyilvánvaló, hogy a nagyobb húsmennyiséget megtestesítő szarvasmarha a nagyobb lélekszámot mobilizáló, közös ünnepi étkezések egyik meghatározó forrását képezte.⁴³ (3. kép 2) E megfigyelt jelenségek arra is példát nyújtanak, hogy az étkezések végtermékét nem egyszerűen hulladékként kezelték az őskor tárgyalt időszakában, hanem annak elhelyezésében, eltemetésében nagyon is tudatos szabályok érvényesültek. Az említett strukturált depozitumok⁴⁴ együttese mindemellett bizonyos jelentéssel felruházott térszegmensek közösségi definícióját valósították meg.

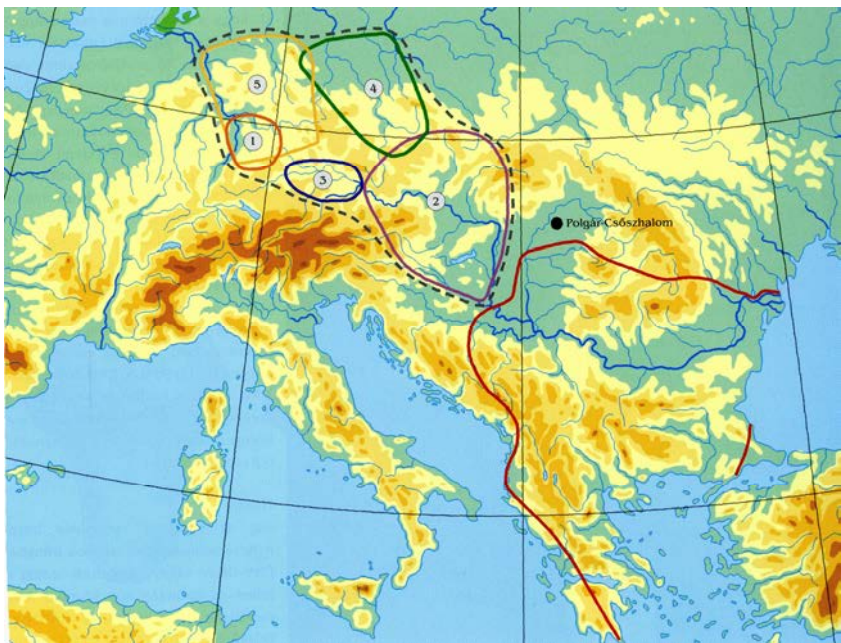
További lényeges mozzanatra világított rá az a tény, hogy 1 m²-re vonatkoztatva a csőszhalmi tell területén az állatcsontok mennyisége 224-szer sűrűbb volt, mint a külső, egyrétegű település területén.⁴⁵ (3. kép 3) Mindez úgy értékelhető, hogy a tellen egy nagyobb létszámú közösség jelentős vadhúsfogyasztását rekonstruálhatjuk, amely gyakoriságában, intenzitásában is lényegesen különbözött a külső település háztartási egységeinek kontextusában történő mindennapi étkezéstől. Vörös István a csőszhalmi tell 1957-es első kutasából származó állatcsontletelek alapján kalkulál-

⁴² SCHWARTZ 2002, 853–856, Table 2, Fig. 12; BARTOSIEWICZ 2005, 57–58, Fig. 6.5.

⁴³ POLLARD 1995, 151, Fig. 12.

⁴⁴ GARROW 2012.

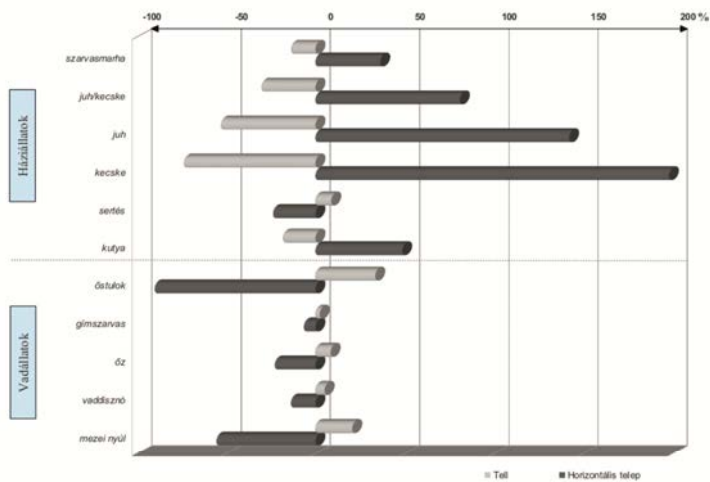
⁴⁵ RACZKY ET AL. 2011, Tab. 2.



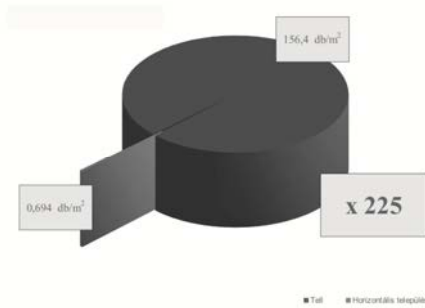
1. kép. A délkelet-európai tellek és a közép-európai körárok-rendszerek (1: Großgartach-kultúra, 2: lengyeli kultúra, 3: Oberlauterbach-csoport, 4: a Stichbandkerámia kultúrája, 5: Rössen-kultúra. TRNKA 2005 nyomán) elterjedése a Kárpát-medencei késő neolitikum időszakában (RACZKY—ANDERS 2009, 5. kép)



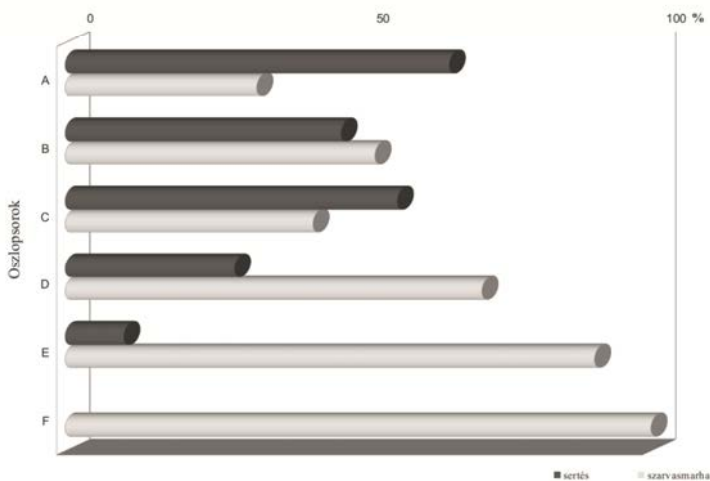
2. kép. Polgár-Csőszhalom lelőhelye a körárokakkal övezett tellel és a horizontális településsel (a rekonstrukció a magnetométer-felmérések, terepbejárások és ásatások eredményeinek felhasználásával készült) (RACZKY—ANDERS 2009, 2. kép)



1



2

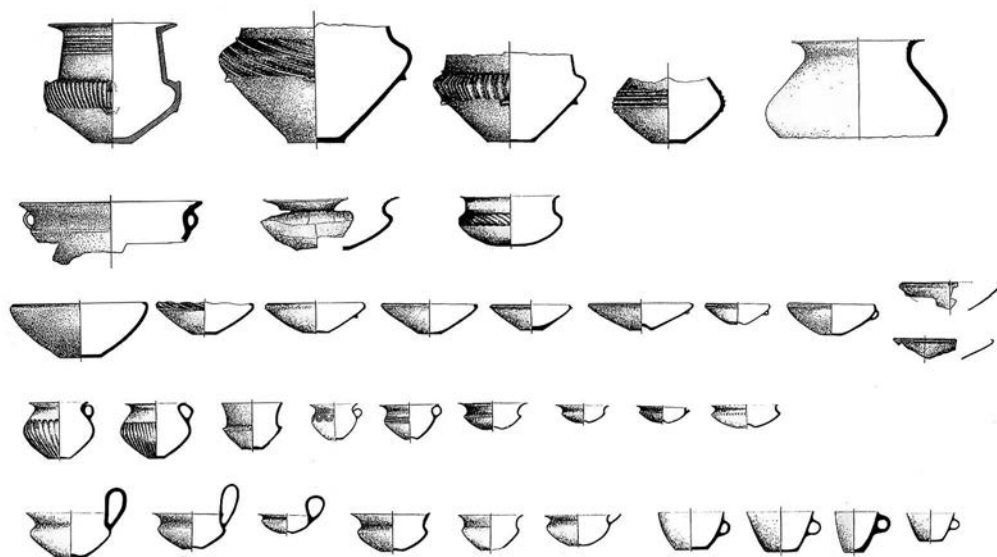


3

3. kép. 1: A háziállatok és vadállatok eloszlása Polgár-Csőszhalom lelőhelyén (SCHWARTZ 2002 nyomán), 2: a sertés- és szarvasmarha-állatcsontok eloszlása Woodhenge lelőhelyén (POLLARD 1995, 151, Fig. 12 nyomán), 3: az állatcsontok 1 m²-re eső eloszlása (RACZKY ET AL. 2011 nyomán)



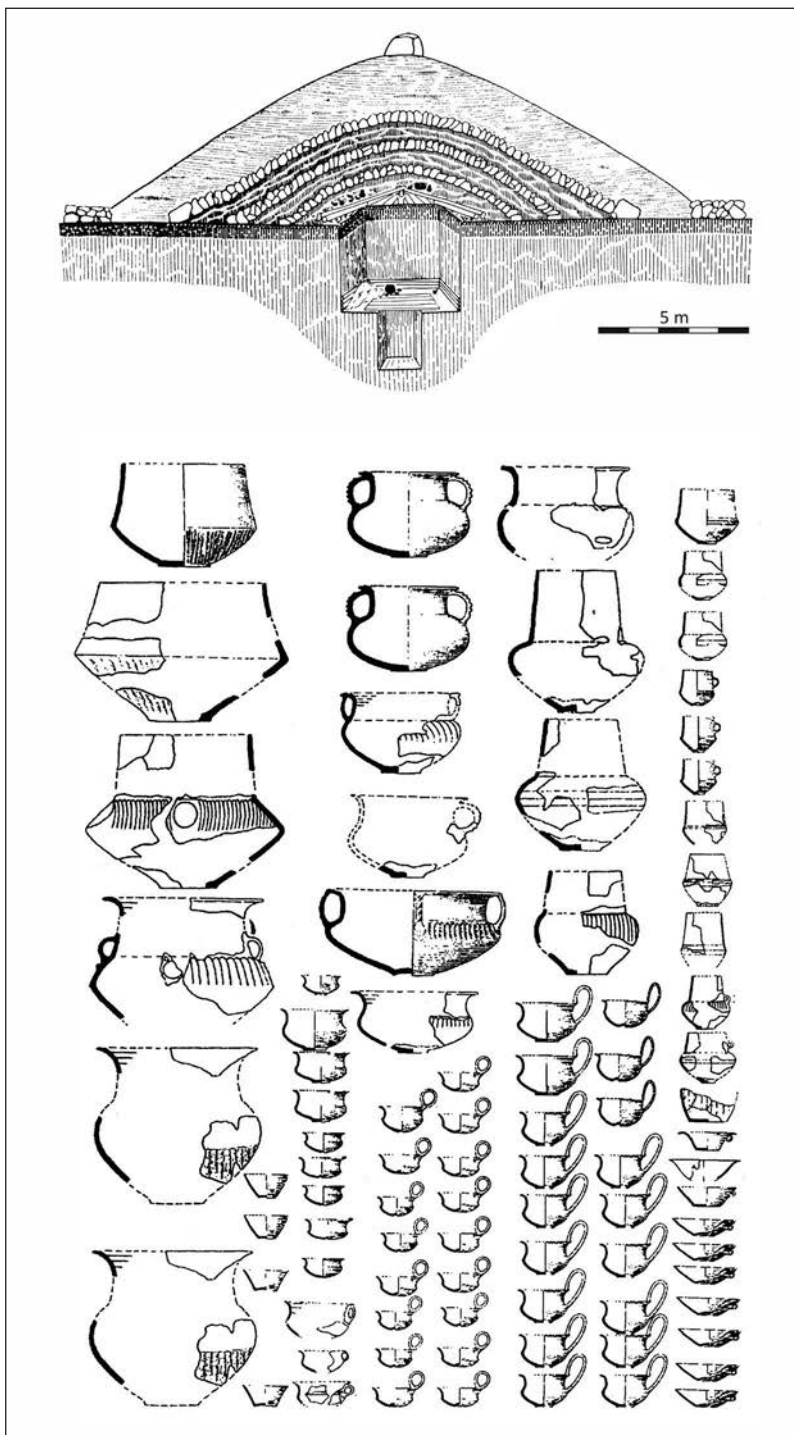
4. kép. Házak mellé tapasztott állatsontok Polgár-Csőszhalom tell-településén
(Fotó: Raczky P.)



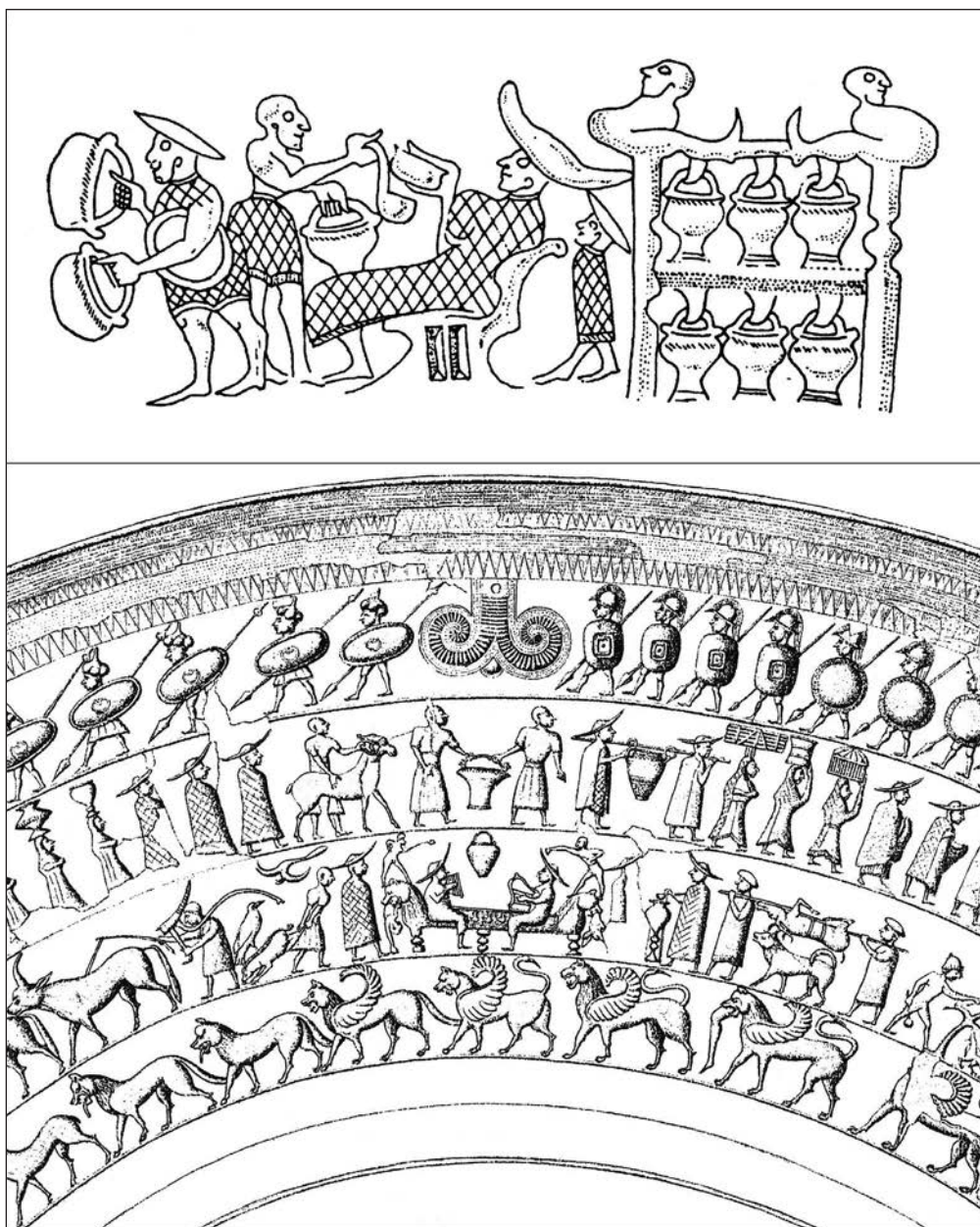
5. kép. Késő bronzkori kerámiadepó Igrici mellől (HELLEBRANDT 1990).



6. kép. Késő bronzkori kerámiadepó Tiszapüspöki mellől.



7. kép. Az ocskói/Očkov halomsír és a benne előkerült edénykészlet (PAULIK 1963, Abb. 12; NEBELSICK 1997, Abb. 2).



8. kép. Felül: symposium-jelenet a kufferni szituláról. Alul: részlet a certosai 68. sír szitulájáról. (KERN—GUICHARD—CORDIE—DAVID 2009, 11; KÖRNER 2010, Abb. 44)

va az elfogyasztott teljes húsmennyiségeket, illetve egy félkilogrammos személyes fogyasztási átlagból kiindulva, egy időben 1064 és 1328 fő közötti lélekszámot feltételezett e térségi egységen belül.⁴⁶ Módszertanilag nyilván sok bizonytalanságot hordoz ez a fogyasztáson alapuló demográfiai számítás, mégis jól jelzi, hogy a csőszhalmi tellen alkalmanként kiemelkedően nagy népesség koncentráltódott, s ezzel párhuzamosan nagy mennyiségű húst fogyasztottak el. A mágneses felmérések nyomán ma már tudjuk, hogy a tell területén összességében 15–20 leégett épületet rekonstruálhatunk, ami maximálisan 75–100 fő egyidejű jelenlétére utalhat. Mindezekből következően nyilvánvaló, hogy a megtalált állatcsontok nem a csőszhalmi tell területén feltételezhető, állandó lakhelyű lakosság szabályos étkezésének maradványait képviselik, hanem a külső település, vagy esetleg a régió lakosságának itteni megjelenését, illetve ünnepi lakomázását jelzik.

Hasonló következtetést vonhatunk le abból a megfigyelésből is, hogy Csőszhalmon a leégett házak között igen sok szabad téri tűzhely, s körülöttük rengeteg állatcsont-maradvány fordult elő, ami e terület általános élelemelőkészítő szerepét hangsúlyozza.

A csőszhalmi ünnepi lakomák emlékeztető mozzanatait láthatjuk azokban az őstulokszarvakban, szarvasagancsokban, amelyeket a csőszhalmi tell leégett épületeinek környezetébe tapasztottak bele.⁴⁷ (4. kép) Catheryn Twiss szerint ezek azok a trófeaszerű tudatos depozíciók, amelyek az egykor különleges események mnemonikus objektumai, s egyben régészetiileg megfogható lenyomatai.⁴⁸ (1. táblázat)

A Polgár-Csőszhalmon régészeti emlékek segítségével rekonstruált ünnepi lakomák egyik érdekes kísérő elemét láthatjuk a tell területén koncentráltódó, kívül-belül vörös-fehér színnel festett, rendkívül vékony falú edényekben.⁴⁹ Ezek igen nagy mennyiségben és igen töredékesen kerültek e helyszínen napvilágra. Feltételezhetjük, hogy az ünnepi, rituális események egyik fontos része lehetett a díszített edények sajátos használata, majd tudatos összetörése. Mindez jól illeszkedik abba az esemény-sorba, amelynek lényege az edények s különböző tárgyak célzatos törése és bizonyos szabályok szerinti térségi elhelyezése, deponálása a délkelet-európai neolitikum településein.⁵⁰ A tárgyak szintjén megvalósuló ilyen léptékű rituális cselekmények valószínűleg kapcsolódtak a neolitikus tellek házainak tudatos elpusztításához, leégetéséhez, majd megújításához.⁵¹

Az újkőkori lakomáknak még egy olyan elemét említeném meg, melyeknek jóllehet régészeti nyoma Polgár-Csőszhalmon nem került eddig elő, mégis feltételezhető, hogy itt is része volt a közösségi eseményeknek. Az agrárgazdálkodás kezdetétől a Közel-Kelet és Európa településeiről számos példát ismerünk azokból az élelemtároló edényekből, amelyek külső felületén festett vagy plasztikus táncoló alakok jelennek

⁴⁶ VÖRÖS 1987, 28.

⁴⁷ RACZKY ET AL. 2011, 62–63.

⁴⁸ TWISS 2008.

⁴⁹ RACZKY — ANDERS 2008, 43.

⁵⁰ CHAPMAN — GAYDARSKA 2007.

⁵¹ TRINGHAM 2005.

meg, egyszerre utalva ezzel az ünnep és az élelem fogyasztásának momentumaira és e szociális viselkedésforma meglétére a neolitikumban.⁵² Nem véletlen tehát, hogy a magyarországi késő neolitikus tell-települések emlékanyagában ez az ábrázolástípus, az ünnep és lakoma egyéb emlékei mellett, nagyobb számban fordul elő.⁵³

Ezek a megfigyelések talán azt sejtetik, hogy az anyagi kultúra különböző szintjeihez, emlékegyütteseikhez kötődően, különböző időciklusok léptékében zajló, de egymásba fonódó tudatos emberi cselekménysorok zajlottak le a balkáni és a közel-keleti neolitikum időszakában. Vélhetően ennek keretei között igyekeztek praktikus és szimbolikusan megvalósítani a korábban megformált tárgyegettesek, társadalmi viszonyok összefüggéseinek lezárását, majd újraértelmezését, és újjáalakítását. Úgy is fogalmazhatunk, hogy e törekvés mögött a világ rendjének folyamatos újrateremtése folyt, amelyet ünnepi keretek között, a hétköznapi tértől elkülönülve, különleges performanszok, lakomák, zene és tánc kíséretében rendeztek meg.

Lakomák és étkezészetek a Kárpát-medence késő bronzkorában (V. Szabó Gábor)

A késő bronzkori Kárpát-medence egyik látványos leletcsoportját alkotják azok az összetett formavilágú, kiváló minőségű darabokból álló, önmagukban is esztétikus edénykészletek, amelyeket más lelettípusoktól gondosan elkülönített helyzetben deponáltak. Az ide sorolható leletegyüttesek darabjai legtöbbször típuskategóriájuk csúcsmínőségét reprezentálják. A készletek gondosan fényezett, finom soványítású, gazdagon díszített edényei általában nem a hagyományos fazekasság hétköznapi formáit képviselik, hanem széles térségekben elterjedt, síkzott és árkolt díszítésükkel a fém-edényekhez való hasonlóságra törekvő, „luxus” formákat jelenítenek meg.

Ilyen jellegű edénykészletek deponálásával a bronzkor kezdetétől találkozhatunk, ám a késő bronzkor egy jól körülhatárolható periódusában, a Kr. e. XIII–XII. század tájékán az edénydepóknak egy merőben új összetételű változata tűnik fel.⁵⁴ Ezek az együttesek a korábban megismerteknél jóval változatosabb, 4–5féle edénytípusból összeállított készleteket tartalmaznak. Általában 20–30 kiváló minőségű, vékonyfalú csészét, ugyanennyi plasztikus díszű tálát valamint néhány nagyobb tároló- és fel szolgálóedényt foglalnak magukba. (5–6. kép)⁵⁵ Legtöbbször egy-egy településen belül,

⁵² GARFINKEL 2003; MAKKAY 2006; RACZKY 2009.

⁵³ KOREK 1987, Fig. 22, 24.

⁵⁴ NEBELSICK 1997, 376–378; V. SZABÓ 2004, 86–87, 89.

⁵⁵ E korszak edénydepóit kiválóan illusztrálják az Igrici határában előkerült 19 csészét, 10 kis és közepes méretű tálát, 3 nagy méretű tálát, 5 közepes méretű tárolóedényt (HELLEBRANDT 1990) (1. kép), a Tiszapüspökön napvilágot látott 14 csészét, 13 kis és közepes méretű tálát, 1 nagy méretű tálát, 1 közepes méretű tároló vagy szállító edényt (V. SZABÓ 2004, 94, 11. kép, 38–65) és a Debrecenben feltárt 37 füles bögrét, 29 tálát, 2 nagyobb méretű, tálszerű edényt és egy nagyobb tárolóedény töredékeit (POROSZLAI 1982) tartalmazó leletegyüttesek.

házak környezetében rejtették el őket. Ételmaradványokat sohasem tartalmaznak, és a legtöbb esetben épen, egymásba pakolva, gondosan elrendezve helyezték el őket.

Hasonló készletek azonban nemcsak településeken, hanem gazdag sírok mellékleteként is megjelennek. A temetkezéseket kísérő edénykészletek egyik leglátványosabb példáját a Kr. e. XII. században emelt kelet-szlovákiai ocskói/ Očkov halomsír rejtette magában.⁵⁶ A 60-as években feltárt, 2,5 méter magas, 25 méter átmérőjű halomsír 5 méter mély központi sírhelyét nem sokkal a temetkezés után kirabolták, de a sír még így is gazdag mellékleteket őrzött meg. A halotti máglyán összeolvadt bronzlándzsák, kardok és ékszerek mellett a halom sírkamrájának padozatára helyeztek egy csaknem 100 darabból álló reprezentatív kerámiaedénykészletet.⁵⁷ (7. kép)⁵⁸

A települések objektumaiba rejtett és a temetkezésekbe került reprezentatív edénykészletek egy harmadik összefüggésben is előfordulnak ebben az időszakban. Erre a különös kontextusra máig az egyik legillusztratívabb példát a romániai Bánátból, Bégaszuszány/Susani lelőhelyéről ismerjük.⁵⁹ Itt egy ősi mocsári szigeten monumentális méretű halmot tártak fel, amely azonban nem foglalt magában temetkezést. A halomköpeny elbontása során három nagyobb, több száz edényt tartalmazó edénydepó került elő. A deponált készletek kimagasló minőségben elkészített, gazdagon díszített ivó, étkező és tároló edényeket tartalmaztak. A halom földjében ezerszámra előkerülő épülettörmelék és apróra tört kerámia a feldolgozó régész értelmezése szerint arra utal, hogy egy olyan halotti áldozattal összekapcsolódó rituálé során emelték, amelynek során a halott házát vagy a temetkezésre épült sajátos épületet szertartásosan megsemmisítették és egy elszigetelt helyen dombot emeltek törmelékéből.⁶⁰

Az egykori települések épületei közé deponált, az előkelők sírkamráiba helyezett és a rituális építmények törmelékéből emelt halmok köpenyébe rejtett edénykészletek darabszámukban, összetételükben és formakincsükben szinte alig különböznek. Noha kontextusuk eltérő, földbekerülésük értelmezése elsősorban összetételük alapján kísérelhető meg.

Az elrejtett edények funkciója

A deponált edényeket funkcionális alapon vizsgálva egyértelműen megállapítható, hogy ezek egy egykori étkezéshez vagy egy összetett italozási szertartáshoz kötődnek.

⁵⁶ PAULIK 1962.

⁵⁷ PAULIK 1962, Abb. 14–29; Taf. I–VIII; NEBELSICK 1997, Abb. 2.

⁵⁸ Hasonló, összegegett fegyvereket és finom darabokból összeválogatott edénykészletet rejtettek magukban a kelet-szlovákiai Cseke/Čaka (TOČIK — PAULIK 1960) és morvaországi Velatice (ŘİHOVSKÝ 1958) — ugyanebben a periódusban emelt — halomsírai.

⁵⁹ STRATAN — VULPE 1977; VULPE 1995.

⁶⁰ VULPE 1995, 81–83. Hasonló, betöltésében épületek törmelékét és több ezer edénytöredéket tartalmazó halmok másutt is előfordulnak a Balkán északi és a Kárpát-medence délkeleti térségében a Kr. e. XIII–XII. században. Ilyenek pl. az olténiai Meri halma (MOSCALU 1976) vagy az Északkelet-Erdélyben feltárt, különleges szépségű edényeket és értékes fémtárgyakat magukban foglaló oláhláposi tumulusok (KACSÓ 1999; KACSÓ 2011).

Világosan elválnak bennük az olyan nagyobb amforaszerű edények vagy fazekak, amelyekben a lakomára előkészített ételeket és italokat tárolták, illetve a fogyasztásra kijelölt helyre eljuttatták. Vannak köztük olyan közepes méretű asztali edények — korsók, nagyobb tálak —, amelyekben az egyes fogyasztócsoportoknak táltatták fel a nagyobb edényekből kimert ételeket. Ezek egy részében valószínűleg olyan fogásokat szolgáltattak fel, amelyeket közös tálból, kézzel vagy valamilyen evőeszközzel⁶¹ fogyasztottak el a lakomán részvevők egyes csoportjai. Az edénydepók edényeinek kétharmadát azok a kisebb tálak, csészék teszik ki, amelyekből közvetlenül itták vagy ették az elfogyasztandó sajátos élelmiszereket.

Az edények formai sajátosságai lehetőséget teremtenek arra is, hogy funkciójukat, a belőlük elfogyasztott élelmiszereket körülhatároljuk és az egykori étkezési kultúra néhány aspektusát megvilágítsuk.

A szűkebb nyakú, széles hasú amforaszerű edények (6. kép) nagy valószínűséggel alkoholos italok elkészítésére, illetve tárolására voltak a legalkalmasabbak. Ezekből közvetlenül egy szívószállal is el lehetett fogyasztani a benne lévő italt, de adott esetben szűrők⁶² segítségével kisebb tálalóedényekbe (6. kép) is áttölthetők voltak, ahonnan közvetlenül a csészékbe voltak merhetők vagy önthetők.⁶³

Az edényekből fogyasztott folyadékokról – a belőlük előkerült szervesanyag-maradványok híján keveset mondhatunk. Régiókban szőlőből készült bor termelésével a bronzkorban biztosan nem számolhatunk és egyelőre arra sincs adatunk, hogy a kora vaskorban tapasztaltakhoz hasonlóan⁶⁴ a mediterrán régiókból exportált borok idáig eljutnának. A ma rendelkezésünkre álló régészeti adatok alapján a közép- és nyugat-európai térségben a bronz és vaskor időszakában legerjedtebb alkoholos ital

⁶¹ Az európai bronzkor nem ismerünk olyan egyéni evőeszközöket, mint a mai értelemben vett kanalak és az egyéni evőeszközként csak a XV–XVI. században elterjedt villák. Fából és agyagból készült főzőkanalakra vannak adataink (pl. RESCHREITER — KOWARIK 2008, 92), de a ma kanállal elfogyasztott ételek zömét kézzel vagy lepények segítségével merhették ki. Étkezési céllal használt egyéni evőeszközként biztosan csak az előkelőbb férfisírokba is gyakran bekerülő, hús felvágására használt díszes bronzkéseket határozhatjuk meg (pl. MOZSOLICS 2000, Taf. 86. 39; BÉRENGER — POLLMANN 2008). A korszakból ismert villaszerűen használt húshorgok (BOWMAN — NEEDHAM 2007), vagy a kora vaskortól ismert díszes vasnyársak a tálalás és ételosztás, illetve az ételkészítés eszközei közé sorolhatók.

⁶² Az edénydepókban néhány esetben előforduló szűrőedény a fogyasztott ital sűrű, üledékes állagára utal. (SCHAUER 1996, 362–363)

⁶³ Ilyen kisebb tálalóedényekben kiszállított italt felszolgálatát ábrázolják a kora vaskorra keltezhető kufferni szitula jeleneteinek egyikén. (8. kép felül) Az ábrázoláson a kb. 30 cm magas tálalóedényeket egy állványra függesztik, ezekből merik kanalakkal a folyadékot az italozók csészéibe. A certosai 68. sírban előkerült szitulán látható jeleneten két férfi egy rúdra felfüggesztve szállít az ünnepély helyszínére egy nagyméretű vegyítőedényt. (8. kép alul) Feltehetően ezekből az edényekből töltik ki a leszűrt, fűszeres italt a másik ábrázoláson látható kisebb tálalóedényekbe. (Ezekről az ábrázolásokról legújabban összefoglalóan ld.: KERN — GUICHARD — CORDIE — DAVID 2009, WARMERS 2010).

⁶⁴ GYULAI 2010, 298; STADLER 2010, 152.

a gabonaalapú, változatos összetételű fűszernövényekkel ízesített sör és a vízzel kevert mézből erjesztett mézbor lehetett.⁶⁵

Az italokat a perem fölé húzott fülű csészékből (6. kép) fogyaszthatták a lakoma részvevői. A csészék távoli területeken elterjedt standard formája arra utal, hogy — hasonlóan a ma is használt kávé- és teáscsészékhez, boros- és söröspoharakhoz — széles területeken elterjedt, sajátos módon fogyasztott étel-, illetve italfajtákhoz kapcsolódhattak.⁶⁶

A behúzott peremű, általában 15–20 cm átmérőjű tálakban (6. kép) valószínűleg kása alapú ételeket tálaltak fel a lakomák résztvevőinek. Noha a kelesztett kenyér készítése a neolitikum óta bizonyított a közép-európai térségben,⁶⁷ a megtermelt gabonát elsődlegesen kása, esetleg kelesztetlen lepény formájában dolgozták fel.⁶⁸

A tálak alkalmasak lehettek az őskorban bizonyítottan elterjedt egytálételek⁶⁹ elfogyasztására is, de ezeket valószínűleg — hasonlóan a magyar paraszti hagyományban sokáig meglévő módon — közös tálból kanalazhatták ki.

Az étkészletek földbe kerülésének okai

A deponált készletek edényeinek funkcionális vizsgálata mellett fontos kérdés lehet az is, hogy miért és milyen módon kerülnek elrejtésre ezek az együttesek. Még 20–25 évvel ezelőtt is általánosan elterjedt nézet volt a reprezentatív darabokat tartalmazó edénydepókról, hogy ezek áldozati együtteseknek tekinthetők. Mára az ilyen edénydepók kontextusának és összetételének vizsgálata egyértelműen kizárja, hogy

⁶⁵ STADLER 2010, 150–154. A mézbor elterjedésének legismertebb példáit középső és késő vaskor időszakának fejedelmi temetkezéseiből ismerjük. Közülük is kiemelkedik a hochdorfi és glaugergeri edények üledékeiből megismert mézborok elemző vizsgálata. (KÖRBER — GROHNE 1985, 93–99; RÖSCH 2002)

⁶⁶ SHERRATT 1997, 388. Az ilyen interkulturális edénytípusok egyik legszemléletesebb példáját a kora bronzkor derekán (Kr. e. 2500–2200) Európa-szerte megjelenő úgynevezett harangedények szolgáltatják. Ez az atlanti térségtől a Duna-vidékig elterjedt, valószínűleg egy sajátos italfajta fogyasztásához kapcsolódó „kupaforma” szinte kivétel nélkül olyan férfi sírjaiból kerül elő, akiket apró bronztörökből, speciális íjászkészletből, íj alakú amulettekből és finoman megmunkált „V” átfűrésű gombokból álló mellékleteik is különleges helyzetű, távoli területekkel fenntartott kapcsolati hálózattal bíró, sajátos ideológia birtokában lévő elit tagjainak tarthatunk. (HARRISON 1980; HARRISON — HEYD 2007)

⁶⁷ WÄHREN 1994.

⁶⁸ Erre utalnak az elsősorban szenült állapotban fennmaradt bronz és vaskori ételmaradványok, valamint az észak-európai térségben előkerült mocsári hullák gyomor- és béltartalmának elemzése is.

⁶⁹ Ilyen egytálételek meglétére utal pl. a hallstatti sóbányában vizsgált emberi ürülék és az elszórt evőeszközökön megőrződött ételmaradványok összetétele is. Ezek alapján az itteni késő bronzkori és kora vaskori populáció egyik leggyakrabban fogyasztott meleg étele egy hüvelyesekből, kölesből vagy árpából és disznó vagy kiskérődzők kevésbé értékes — farok- és füldarabokból vagy lábszár- és bordatájról származó — részeiből álló húsokból készült étel lehetett. (RESCHREITER — KOWARIK 2008, 93–94)

Hasonló alapú egytálételekről az újkőkori vonaldíszes kultúra időszakából vannak az első adataink: Stuttgart-Zuffenhausen lelőhelyen egy edényben lóbabot, lenmagot valamint beletördelt árpalepényt tartalmazó étel maradványait sikerült meghatározni. (BERTHOLD — ENGELBRECHT — HERBIG — RAMMINGER — ZERL 2005, 129–130)

ezeket az edényeket fogadalmi adományként földelték volna el vagy rejtették volna sírokba. Földbekerülésükkor — szemben a korszakban rendkívül gyakori, bronz- és arany tárgyakból álló áldozati, fogadalmi adományként értelmezhető kincsekkel⁷⁰ — nem maguk az elrejtésre kerülő edények képezik azt az értéket, amely áldozatra, felajánlásra került. Ezeket az edényeket minden bizonnyal egy rituális cselekmény keretein belül, legtöbbször üresen, a belőlük végrehajtott étkezés-italozás után rejtették el, illetve semmisítették meg.⁷¹ A megsemmisítés — vagy ahogyan mi nevezzük: a deponálás — azt jelképezi, hogy miután a tárgyak részesei voltak egy, a szakrális szférában lejátszódó cselekménynek, már nem lehettek a profán világ részei, ezért ezeket a „szakrális hulladékokat” kivonják a felhasználásból, hogy profanizálásukat elkerüljék.⁷² A használatból ilyen módon kivont edények minősége, értéke, a „pazarlás” mértéke emelheti a rituáléhoz kapcsolódó cselekmény jelentőségét, a deponáló személy vagy közösség presztízsét.

Magát a cselekményt, amelyhez az étkészleteket felhasználó lakoma kapcsolódik, csak bizonytalanul határozhatjuk meg. A temetkezések kíséretében előkerült hasonló összetételű készleteket valószínűleg a halotti szertartáshoz kapcsolódó, *symposion*-szerű ünnepélyvel összefonódott rituálé bizonyítékeként lehet értelmezni.⁷³ Az italfogyasztás és speciális étkezés, valamint a halotti szertartás szoros kapcsolatát bizonyítja az a megfigyelés is, hogy a dél-németországi területeken a Kr. e. XIV–XIII. századtól kezdve a magasabb státuszú személyiségek sírjaiban jelennek meg olyan edénymelléletek, melyek egy italozással és sajátos étkezéssel összefüggő rítus jelenlétére utalnak.⁷⁴

Jóval bizonytalanabb azoknak az ünnepélyeknek, rituáléknak a meghatározása, amelyekre a településeken előkerülő edénydepók utalnak. Ugyanúgy tartozhattak ezek az ünnepélyek egy mezőgazdasági tevékenységekhez kapcsolódó, ciklikus ünnepségsorozathoz, mint ahogyan a halálhoz vagy születéshez köthető átmeneti rítusok kísérlői is lehettek. A depókhoz kötődő rituálék megítélésekor figyelemreméltó azonban Jan Bouzek azon felvetése, amely a rituális italfogyasztással összekapcsolódó cselekmények társadalmi-politikai aspektusára irányítja a figyelmet. Szerinte azok az italozások, melyekre az edénydepók edényei utalnak, elsősorban különböző beavatási rítusokhoz vagy eskütípusokhoz tartozó szertartások kiegészítői lehettek. Antik forrásokból is-

⁷⁰ A korszakból ismert több ezer bronz és aranykincs deponálása, feláldozása a késő bronzkor egyik legjellegzetesebb, legmeghatározóbb sajátossága (HANSEN 2008; V. SZABÓ 2009). A fém tárgyakból álló raktárleleteknél a fém tárgy — rejtsek is el bármilyen okból — majdnem minden alkalommal önmagát jelenti. A rituális keretek között deponált bronzegyütteseknél a fém önmagában is jelentős értékén túl a deponálás helyszínének, a deponált tárgyak elhelyezési módjának és összetételének is fontos, az elrejtő közösségek számára jól kódolható jelentése van.

⁷¹ BOUZEK — SKLENÁŘ 1987, 39; SCHAUER 1996a, 408–410; PALÁTOVÁ-SALAŠ 2002, 129–133.

⁷² BOUZEK 1996, 421; STAPEL 1999, 139–141, 264; PALÁTOVÁ — SALAŠ 2002, 129, 148–149; BLISCHKE — CZYBORRA 2005, 485–486.

⁷³ SCHAUER 1996; NEBELSICK 1997, 378.

⁷⁴ SCHAUER 1996, 362–363.

mert, hogy a személyi kötelekeket, szövetségeket megerősítő esküt, illetve fogadalmat gyakran közösen elfogyasztott étel- és italáldozattal pecsételték meg.⁷⁵

Az étkészletek használóinak társadalmi státusza

A díszes étkészletek földbekerülésének az értelmezése során fontos adalékkal szolgálhat az elrejtők közösségben betöltött helyének és szerepének a meghatározása.⁷⁶ Eddigi példáink arra utalnak, hogy a reprezentatív edénykészletek egy rituális keretek között lezajló, bőséges és változatos ételfogyasztással keretezett, presztízstérrel bíró edényekből⁷⁷ elfogyasztott lakomával kapcsolódnak össze.

Az edénykészletek értékére és státuszreprezentációs szerepére mennyiségük és a szokásos településkerámiából kiemelkedő minőségük is világosan utal. Az egyes edényformák legtöbbször a helyi sajátosságoktól eltérő, internacionális jegyeket hordoznak, ami azt jelzi, hogy megrendelőik és használóik olyan sajátossági kapcsolati hálózatot fenntartó réteget alkotnak, amelynek hatóköre távoli területekig, esetünkben a dél-németországi régiótól az Al-Duna-vidékig húzódott.⁷⁸

E tények arra utalnak, hogy a vizsgált étkészletek egy, a korábbi időszakokhoz képest újszerű vonásokat hordozó, ekkoriban kiforró társadalmi elithez köthetők.⁷⁹

⁷⁵ BOUZEK — SKLENÁŘ 1987, 39 PALÁTOVÁ — SALAŠ 2002, 149–150).

⁷⁶ A depókat elrejtő személy vagy közösség társadalmi helyzetének a vizsgálatakor fontos jelentőséggel bírhat az a tény is, hogy a korszakból nemcsak a reprezentatív edényeket rejtő depótípusok ismertek. Települési környezetben gyakori még a nagyméretű, szépen díszített, magányosan földbe ástott tárolóedények deponálása is (ld. pl. Hódmezővásárhely-Kopáncs, Tiszaladány: V. SZABÓ 2004, 10. kép, 1–4). Ezeket az amforaszerű tárolóedényeket egy-egy kisebb ünnepélyhez, étkezéshez kapcsolhatjuk, hasonlóan a 4–5. ivó-, esetleg étkező edényt tartalmazó kisebb, talán egy elemi családot reprezentáló depókhoz (ld. pl. Oslár: KOÓS 2003). A fenti kategóriákon túl ismerünk egy negyedik depótípust is, amely nagyobb mennyiségű, nagy úrtartalmú tárolóedényt tartalmaz (ld. pl. Tiszacsege: V. SZABÓ 2004, 3–7. kép, 9. kép 1–19). Az utóbbi már inkább a sok résztvevőt megmozgató nagyobb mennyiségű étel és ital fogyasztását feltételező közösségi ünnepélyek lenyomataként értelmezhető.

⁷⁷ Arra, hogy a készletekben szereplő kerámiaedények is hordozhatnak az átlag fölé emelkedő presztízstérleket, az ocskói halomsír egy aranyozással díszített kerámiatálja is szemléletesen utal. (PAULIK 1993)

⁷⁸ A késő bronzkorban Európa-szerte egy, a korábbtól eltérő ideológiájú és megjelenésű társadalmi elit kialakulásának vagyunk tanúi (KRISTIANSEN 1999, 180–183; SPERBER 1999, HARDING 2007, 149–169). A Kárpát-medencében erre többek közt a korszak megváltozó temetkezési szokásai, egy erődtített települések köré szerveződő új típusú territorális rendszer, valamint a fém tárgyak deponálásának soha nem látott megugrása utal. Az új arculatú elit presztízse növelésének érdekében rendkívül széles térségekkel alakított ki kapcsolatokat s tartott fenn folyamatos kommunikációt (KRISTIANSEN 1998, 338–339); ennek eredményeként egymástól távoli régiók anyagi és szellemi kultúrájában figyelhető meg látványos egységesedés.

⁷⁹ Ennek az új elitnek látványos önmeghatározásához és önképéhez kapcsolódnak az ocskói (Očkov) és csekei (Čaka) monumentális temetkezések, valamint az ekkoriban földbe kerülő, gyakran a több mázsás súlyt is meghaladó kincsegyüttesek feláldozása. Ez a túlzásokba eső, versengő, pazarló státuszreprezentáció talán valószínűleg egyfajta társadalmi instabilitást is tükröz: felemelkedő, de még nem biztos pozícióval rendelkező elitis családok próbálkozásait is láthatjuk ezekben a jelenségekben arra, hogy bizonytalan társadalmi helyzetüket megszilárdítsák.

További érdekes adatokkal szolgálhat a készletek birtoklóinak és használóinak a társadalmi helyzetére a bennük szereplő étkező- és ivóedények darabszáma is. Ezek tanulása szerint 11–37 főt érintettek azok a ceremóniák, amelynek a rituális keretek közt zajló étkezés, illetve italozás is része volt. Ezek alapján adódik a kérdés: milyen csoportot vagy köteléket reprezentált ez az átlagosan 20–30 fős közösség?

Önmagában edényszámok alapján feltételezhető 20–30 résztvevő nem föltétlen mutat túl a korszakban rekonstruált hagyományos falusi közösségek felnőtt férfiainak a létszámán, de ha figyelembe vesszük azt a fent megállapított tény, hogy ezek az edénykészletek a korszak társadalmi elitjének reprezentációs eszközei, feltételezhetjük, hogy a belőlük lakomázók egy, a vérségi kötelékeken felüli szerveződéshez kapcsolhatóak. Ilyen társadalmi csoport lehet a bronzkor folyamán kiformálódó katonai kísérek vagy férfiszövetségek valamilyen változata,⁸⁰ de jelölheti ez a szám egy előkelő család vagy harcos köré szerveződött, szabad jogállású családokat, fegyvereseket esetleg szolgálkat magába foglaló, tekintélyelvű háztartás/„oikos”⁸¹ tagjainak a létszámát is.

Ebben a megközelítésben depóink étkező- és ivóedényeinek darabszáma egy adott kistérséget uraló közösség (pl. nemzetség, klán, „oikos”) fegyveres férfiainak vagy egy helyi katonai arisztokrata/főnök körül szerveződő kíséretnek a létszámáról is tudósíthatnak.⁸²

Egy ilyen típusú — a közvetlen rokonsági kapcsolatokon túlmutató — társadalmi egység kohéziójában, illetve a szomszédos csoportok közt kialakuló szövetségi rendszerek létrehozásában és fenntartásában komoly szerepet játszhattak a ceremóniális keretek közt lezajló lakomák, ünnepélyek, közös áldozatok,⁸³ melyekről közvetetten az itt elemzett edénydepók is tudósítanak.

Egy újasszír politikai lakoma (Kalla Gábor)

Az ókori írásos forrásokban fennmaradt legnagyobb lakoma, amely a legtöbb vendéget számlálta és a leghosszabb ideig tartott, az Újasszír Birodalomból ismert (Kr. e. IX–VII. század). Egy 127 cm magas, homokkőből faragott kőlap, az ún. bankettisztélé 150 soros feliratának⁸⁴ záró szakasza szerint II. Aššur-nāšir-apli (Kr. e. 883–

⁸⁰ BOUZEK 1986; BOUZEK — SKLENÁŘ 1987, 39; SHERRATT 1997, 392; HARDING 2007, 161–168; KNÖPKE 2009.

⁸¹ FINLEY 1985, 76–77; SPERBER 1999, 631.

⁸² Ha elfogadjuk, azt a feltételezését, hogy a fegyvereket tartalmazó bronzkincsek, egy-egy ütközet során az ellenségtől zsákmányolt, majd áldozatként felajánlott tárgyakat tartalmaznak (KRISTIANSEN 1999a), akkor az egyes depók fegyverszámai alapján megbecsülhetjük a fegyveres konfliktusban részt vevő harcoscsoportok hozzávetőleges létszámát. Térségünkben ez a szám (pl. Hajdúböszörmény: 19 kard, MOZSOLICS 1984; Bükkaranyos II: 31 lándzsahegy, KEMENCZEI 1974) nem tér el lényegesen az edénydepók által mutatott átlagtól.

⁸³ DIETLER 1990, 362–364, 370–373; SHERRATT 1997, 391–392; PALÁTOVÁ — SALÁŠ 2002, 149, 151.

⁸⁴ A sztélére 1951-ben bukkant a Sir Max Mallowan vezette angol régészeti expedíció Nimrūd (az ókori Kalhu) lelőhelyén, az ún. Északnyugati Palota területén (MALLOWAN 1966, 57–73). A felirat

859) kalhui palotájának felavatása alkalmából Kr. e. 879-ben tíznapos nagyszabású ünnepségsorozatot rendezett, melyre összesen 69 574 vendéget hívtak meg. A szöveg felsorolja a vendéglátáshoz felhasznált alapanyagokat, így egyedülálló betekintést nyerhetünk egy asszír politikai lakoma részleteibe.

Egy új főváros és királyi palota felépítése

Az új királyi palota építésének befejezése nemcsak egy reprezentatív uralkodói épület használatbavételét jelentette, hanem a birodalom teljes újjászervezésének megkoronázását is. Az ő uralkodására tehető a Kr. e. XIV–XII. század erős Középasszír Birodalmának területi helyreállítása és a későbbi expanzió megalapozása.⁸⁵ A hódításoknál is fontosabb azonban a birodalom szimbolikus újjászervezése. Az ősi főváros, Aššur helyett egy korábbi tartományi székhelyet, Kalhut (mai Nimrūd) emeltek meg fővárosi rangra.⁸⁶ Az építkezés gyakorlatilag „zöldmezős beruházás” lehetett, a korábbi épületeket szinte teljesen lerombolták,⁸⁷ a város területét pedig jelentősen kiterjesztették. Az összesen 7,5 km hosszú városfalak egy 360 ha kiterjedésű, közel négyzetes területet vettek körül. Délnyugati oldalán a korábbi települést magába foglaló dombot erős támfalakkal és arra épített várfallal vették körül, és így egy 600 x 400 m-es teraszt alakítottak ki. Ez lett a citadella, a város szakrális és politikai központja. Az asszír királyi hatalom jellegét jól mutatja, hogy szemben Babilóniával, ahol a fővárosok központja a főisten temploma volt, és a királyi paloták sohasem a citadellán kaptak helyet. Kalhuban az új palota lett a legnagyobb épület (200 x 130 m), és ez lett a citadella látképének legdominánsabb tömbje is. Az építési program része volt kilenc új templom megalapítása, köztük a legfontosabb Ninurta hadisten szentélykörzete és zikkuratja volt, melybe integrálódott számos más szentély.

II. Aššur-nāšir-apli építési programjának alapvető része volt a látványos épületdekorációval díszített palota, melyet a régészet hagyományosan Északnyugati Palotának nevez. (9. kép) A bejáratokat emberfejű szárnyas oroszlánok és bikák monumentális szobrai ővták, a falakat ártó démonokat távol tartó apotropaikus lények domborműves ábrázolásaival borították. Az uralkodó gyakran jelent meg a lények között, akik rituális tisztaságot biztosítottak és aláhúzták a királyi hatalom szakrális jellegét. A trónteremben és az ún. nyugati szárny nagytermében helyet kaptak harci jelenetek is, az erő kifejeződései.⁸⁸ De a feliratok által leginkább kiemelt elem a távoli hegységekből ideszállított drága építőfa volt: a cédrus, a ciprus, a puszpáng, az

szövegkiadása WISEMAN 1952, legújabb közlése RIMA 2, 288–293 (Ashurnasirpal II A.0.101.30). A szöveg lakomára vonatkozó részének magyar fordítása és egy áttekintés a mezopotámiai lakomákról: KALLA 2005.

⁸⁵ Az uralkodásáról és a birodalom kiterjesztéséről összefoglalóan ld. GRAYSON 1982, 253–259.

⁸⁶ Kalhu történetének és régészeti emlékeinek legjobb összefoglalása OATES — OATES 2001.

⁸⁷ Azonkívül, hogy a birodalom magterületének inkább a középpontjában feküdt, a hely kiválasztásának fontos szempontja lehetett, hogy az épületek romossága miatt nem kellett tekintetbe venni a fennálló viszonyokat.

⁸⁸ A kalhui Északnyugati Palota képprogramjáról ld. RUSSELL 1998.

indiai rózsafa, stb. Ezeket gerendaként és az ajtószárnyak nyersanyagaként használták fel. A későbbi építési szövegek a faanyagok által árasztott kellemes illatot emelik ki. A palota mellé a városon belül egy kiterjedt botanikus kert csatlakozott az ismert világ minden fontos növényével, melyet egy újonnan létesített csatornával öntöztek.⁸⁹

A bankett-sztélé és más építési szövegek hangsúlyozzák, hogy mindez a meghódított területek adójaként érkezett Asszíriába. Az asszír fővárosban és különösen a templomokban és a királyi palotában minden megtalálható, ami a világban, így a világ képmásának (*imago mundi*) fogták fel. Kozmikus jelkép szerepét erősíti, hogy a feliratok és az ásatások tanúsága szerint támfalának alapjai mélyen belenyúltak a talajvízbe, ezért alsó részeit agyagtégla helyett bitumennel összekötött kőtömbökből alakították ki. Így mezopotámiai felfogás szerint a kozmosz alsó részét alkotó, földalatti édesvízü óceánt kötötte össze az éggel, tehát különleges szakrális helyként, a világ tengelyeként (*axis mundi*) működött. A palota a korabeli világ, AsszírIA és a környező területek számára az asszír királyi hatalom egyetemes igényének egyik legfontosabb szimbolikus megjelenítője volt.

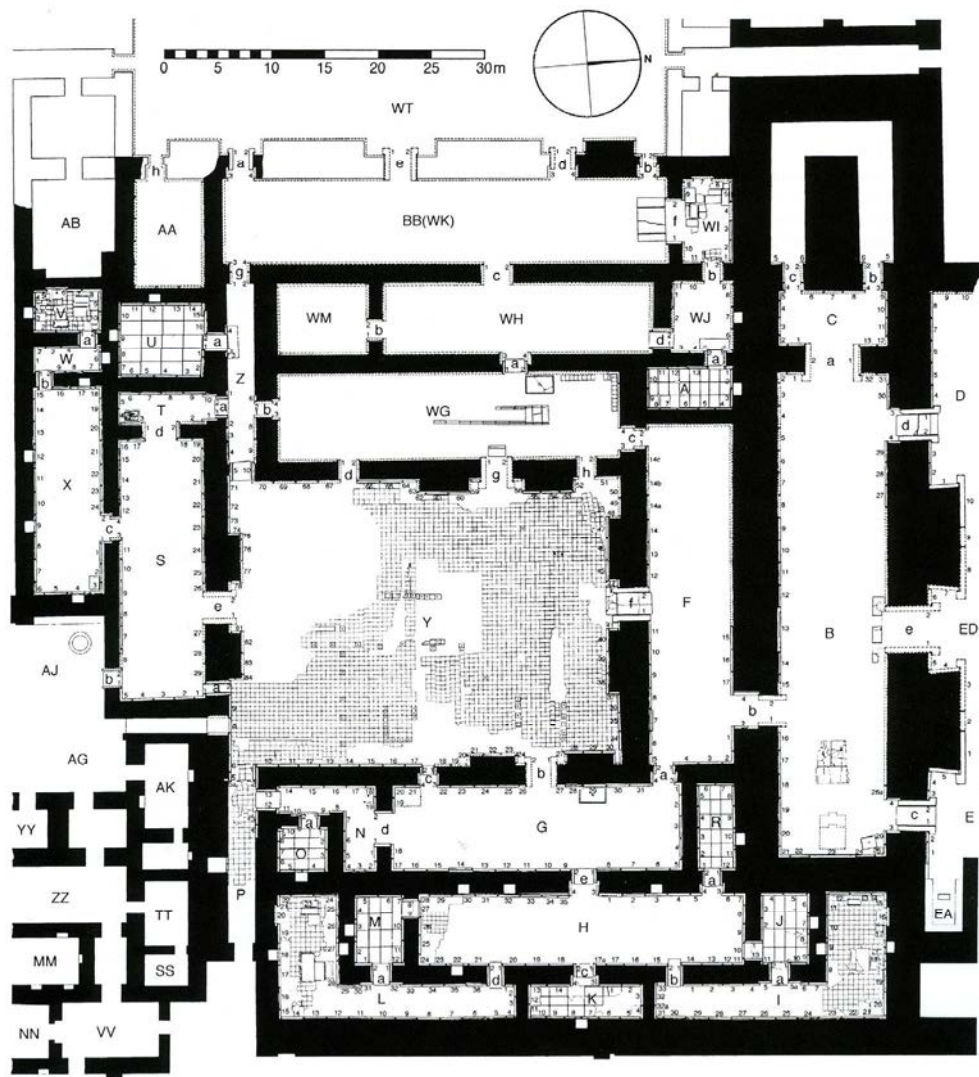
Az Északnyugati Palota felavatásának közönsége

Nem véletlen tehát, hogy az uralkodó és környezete az új város felépítésének határkövét a palota elkészültében határozta meg. Valójában az építkezések még később is tartottak, a város egyes részeit, mint a helyőrségi palotát (arzenál), csak II. Aššurnāšir-apli fia és utóda, III. Šulmānu-ašarīdu fejezte be. A „szív öröme palotájának” ill. az „összes bölcsesség palotájának” elnevezett épületkomplexum teljessé válása nem csak kiváló oka volt a hatalmas ünneppsorozatnak, hanem monumentális díszletként is szükség volt rá.

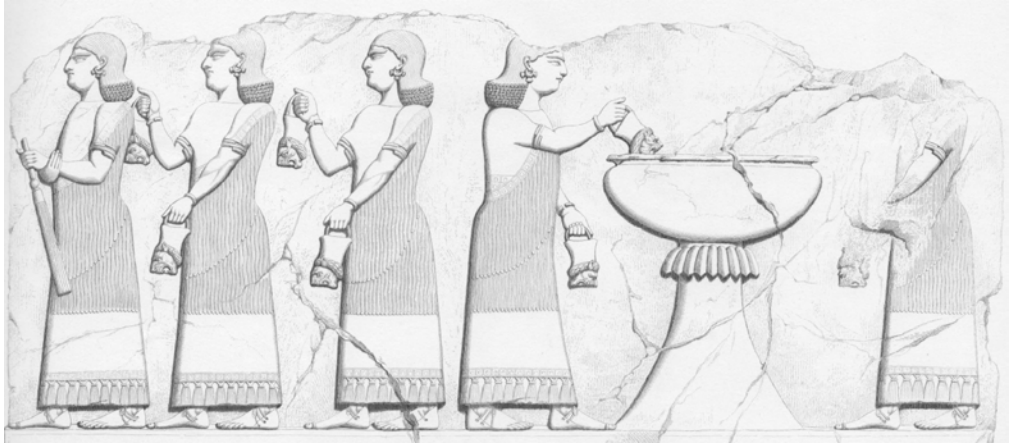
A kalhui tíz napos bankett tette átélhetővé az ország és a környező területek számára az Asszír Birodalom nagyságát, erejét, gazdagságát és isteni támogatottságát, valamint a palotában manifesztálódott szimbolikus tartalmak átélését. Ez a szándék jól tükröződik a vendégcsereg összetételében, melyet a felirat külön részletez. Meghívták AsszírIA 47 074 lakosát, a birodalom alávetett és adófizető területeinek 5 ezer képviselőjét, Kalhu, az új főváros 16 ezer lakóját és a palota 1,5 ezer szolgálóját, akiknek teljes ellátást biztosítottak, beleértve a drága illatszereket is.⁹⁰ Érdekes az asszír lakosság nagy száma, a felirat kiemeli, hogy férfiakat és nőket egyaránt vendégül láttak. Ez nyilván az ország lojalitásának kiépítését szolgálta egy olyan időszakban, amikor a hatalom központosítása belülről is ellenállást váltott ki. Nem tudjuk,

⁸⁹ Ez az asszír szokás csapódott le Semiramis kertjének legendájában.

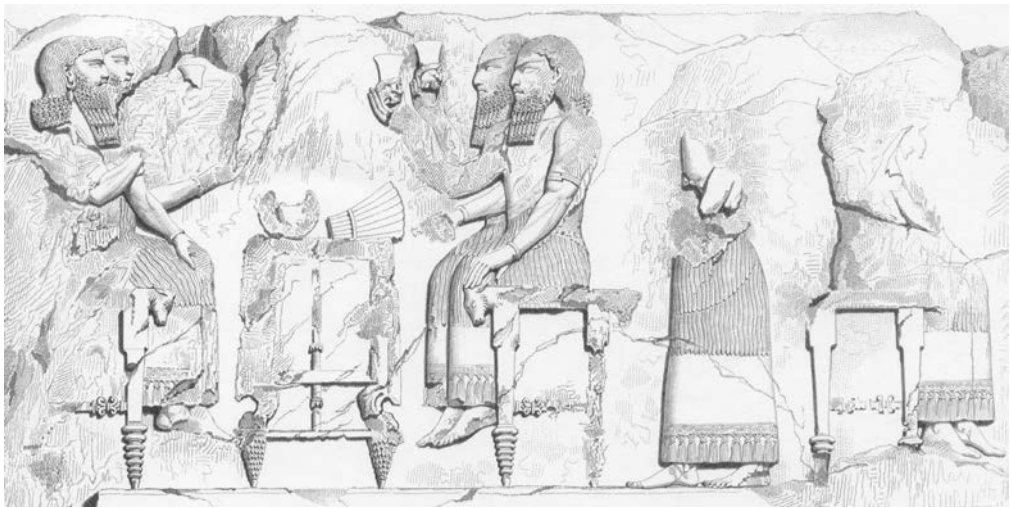
⁹⁰ „... felszenteltem Kalhu városának palotáját: 47 074, az országom minden szegletéből meghívott (közrangú) férfi és nő, 5 000 előkelőt, Suhu, Hindānu, Patinu, Hatti, ¹⁴⁵Tyros, Sidón, Gurgumu, Malidu, Hubušku, Gilzānu, Kummū (és) Mušasir lakóinak küldötteit, Kalhu városának 16 000 lakóját, palotáimnak 1 500 szolgálóját, mindösszesen 69 574 ¹⁵⁰meghívottat, az összes országból (érkezetteket és) Kalhu lakosait tíz napon át etettem, itattam, fürdettem, olajjal kentem, ünnepi alkalomhoz méltóan láttam el, (majd) békében és örömben küldtem vissza őket országaimba.”



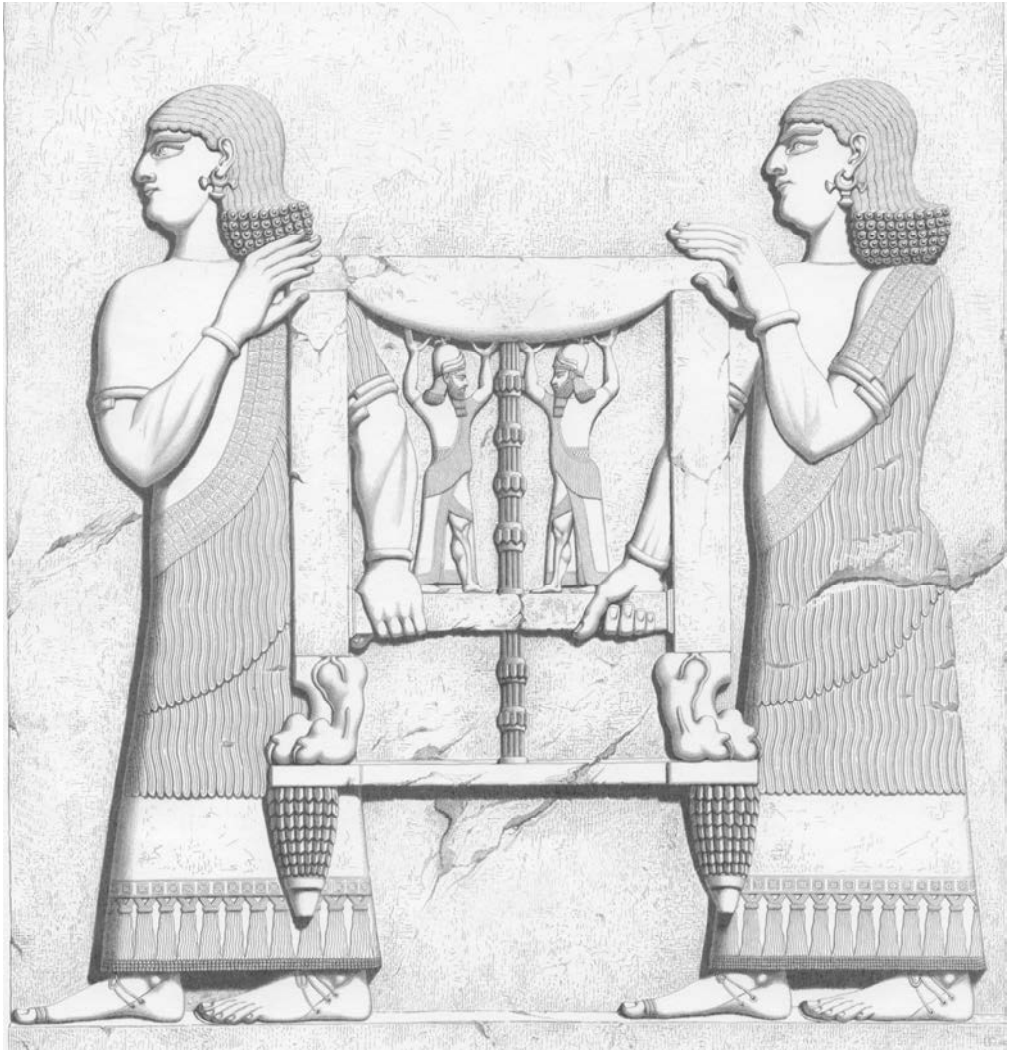
9. kép. A kalhvi Északnyugati Palota középső, reprezentatív tömbje. A B-helyiség a trónterem, a WG és WK helyiségek a nyugati szárny dísztermei voltak. A szakrális rituálék helyszínei az F-, a G- s az S-helyiségek lehettek. (RUSSELL 2008, fig. 23a)



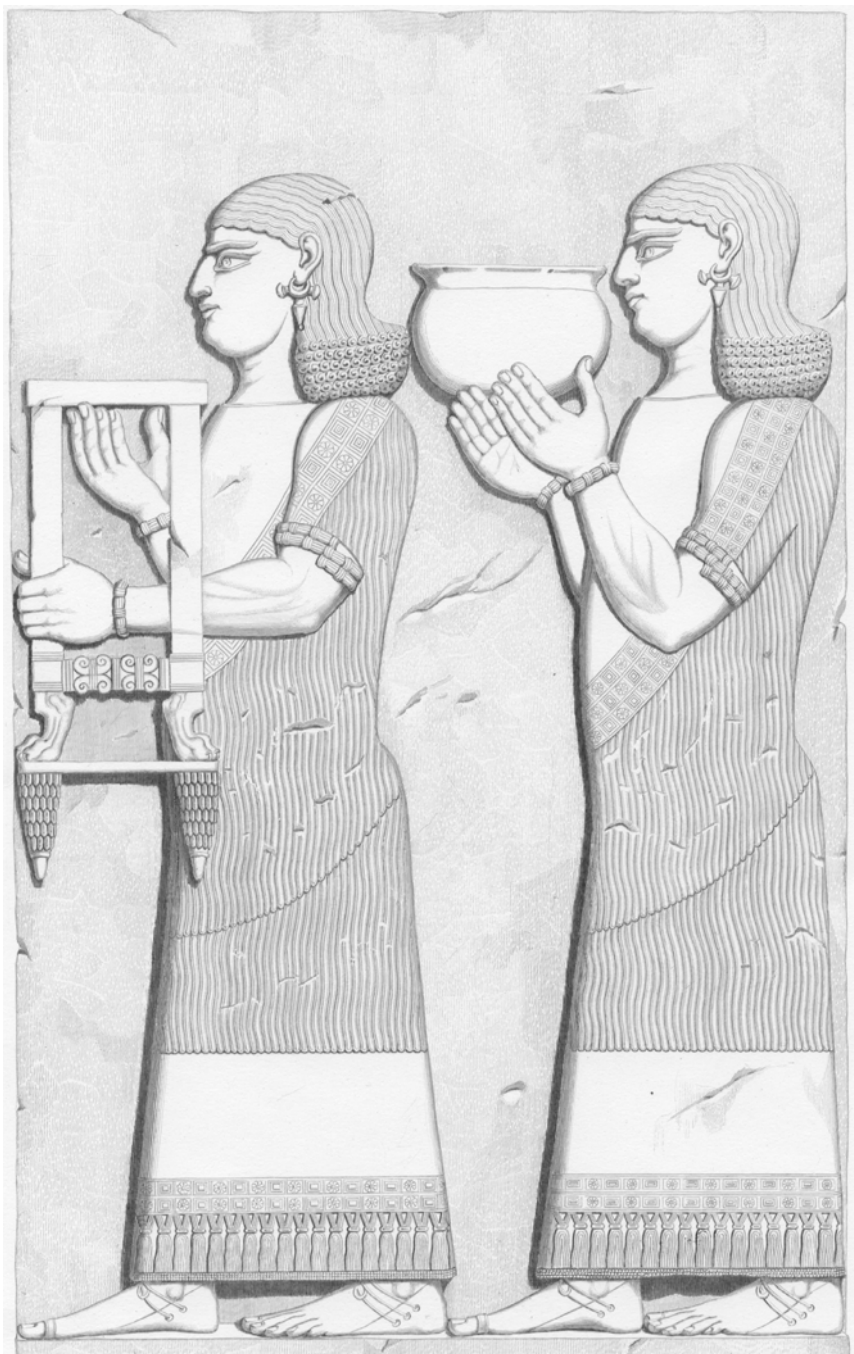
10. kép. Szolgálók keverőedényből italt mernek és viszik a vendégeknek. (BOTTA—FLANDIN 1849, I. Pl. 76)



11. kép. Asszír előkelők „grogot” isznak. (BOTTA—FLANDIN 1849, I. Pl. 64)



12. kép. Szolgálok beviszik a trónterembe a király asztalát (BOTTA – FLANDIN
1849, I. Pl. 19)



13. kép. Szolgálok beviszik a trónterembe a király kézmosó edényét és annak állványát (BOTTA—FLANDIN 1849, I. Pl. 23)

miként választhatták ki őket, de valószínűleg valamilyen módon reprezentálhatták a teljes lakosságot éppúgy, mint a Szíria, Fönícia és Kelet-Anatólia különböző királyságainak előkelői — az ő országaik közül jó néhányat az uralkodó nemrég hódított meg. Mint láttuk a bevezetőben, a vendégbarátság elfogadása szinte minden kultúrában különleges kötelezettségeket teremt, tehát az itteni megjelenés egyfajta hűségnyilatkozatot jelentett, sőt, a hűségesküt talán a lakoma hatalmas közönség előtt formálisan is letették. Kalhut épphogy betelepíthették, így a 16 ezer városlakó valószínűleg a teljes lakosságot jelenthette a rabszolgák és gyerekek nélkül.⁹¹ Meglehető lehet a palota szolgálóinak meghívása, ebben az esetben valószínűleg a kiterjedt udvartartás felsőbb szintjeit kell értenünk, hiszen a többieknek az ellátással kellett foglalkozniuk, illetve tudjuk, hogy a tényleges személyzet létszáma sokkal nagyobb lehetett (ld. később!).

Mivel hasonló felirat vagy másfajta feljegyzés nem ismert, így nem világos, hogy az összesen közel 70 ezres vendégsereg mennyire számított kiemelkedőnek Mezopotámia történetében. Elképzelhető, hogy későbbi ünnepségsorozatok folyamán ezt a számot is meghaladhatták, hiszen a birodalom valamivel több mint egy évszázad múlva többszörösére nőtt, és ezzel együtt az erőforrások is megsokszorozódtak, de az is lehet, hogy az alakuló birodalmi struktúra megerősítésének egyedi kísérletéről volt szó. Mindenesetre saját korának legkiemelkedőbb eseményei közé tartozott, hiszen az asszír uralkodók monumentális felirataikban egyébként csak hadjárataikat és építési tevékenységüket öröközték meg. A bankett-sztélé a lakoma tartós emlékeként készült el és megfelel C. Twiss kategóriái (1. táblázat) közül az utolsó pontnak, a lakomára emlékeztető elemek készítésének és bemutatásának. Külön erre a célra készített fülkében helyezték el, mely a nagy előudvarból nyílt, közvetlenül a trónterem bejárata előtt. A királyi audienciára várók valószínűleg helyi írnoki segítséggel ismerhették meg évtizedekkel, sőt évszázadokkal később az esemény részleteit.

A lakomán elfogyasztott ételek és italok

A bankett-sztélé feliratának talán legérdekesebb és leginkább egyedülálló része a felhasznált alapanyagokat sorolja fel, pontosan megadva a mennyiségeket. Látható, hogy a magas presztízst a nyersanyag és a mennyiség jelenti, ugyanúgy, mint az építkezés esetében. Az alapanyagokat típusuk szerint csoportosítva veszi számba, először az állatokat, majd a szeszes italokat, a tojást és kenyeret, tejet és tejtermékeket, ill. olajakat, a zöldség és gabonaféléket, a fűszereket, a gyümölcsöket, végül pedig az olajos magvakat és édességeket.

⁹¹ Kalhu teljes lakossága később 60–70 ezer körül lehetett, ha 200 fő per hektár körüli értékkel számolunk. Sajnos az alsóvárosról semmilyen adatunk sincsen, így nem ismerjük a beépítettség sűrűségét.

A lakoma legfontosabb kelléke a hús és az alkohol volt. A húsok sora⁹² az ökörről kezdődik, majd borjú, különféle juhok, vadállatok, madarak, halak és kisállatok következnek. Mivel a húsfogyasztás Mezopotámiában nem tartozott a mindennapi étkezéshez, az ünnepi alkalmakon kívül a király és az elit asztalára is leginkább csak juh került, a legnagyobb luxust a nagyállatok (szarvasmarha, szarvas, gazella) húsnak felszolgálása jelentette. Mivel a szarvasmarha elsődleges haszonállat volt,⁹³ igavonásra és szekérhúzásra alkalmazták őket, pazarló felhasználásukat még a királynak is csak a hadizsákmányok tették lehetővé. Nyilván volt egy hierarchia a fogyasztásban, nem mindenki részesedhetett a legkülönlegesebb ételekből. Könnyebben elérhetőnek számítottak a madarak és a halak, melyeket nagy mennyiségben szolgáltatottak a mocsaras területek Dél-Mezopotámiában, de Asszíriában is gyakoriak lehetettek. Az ugróeger pedig igazi csemegének számított, forrásaink más királyi lakomákon is külön megemlítik felszolgálasukat.

Keveset tudunk a húsok elkészítési módjáról ebben az időszakban, vannak viszont receptjeink egy évezreddel korábbról, az óbabilóni korból.⁹⁴ Ezekből kiderül, hogy igen bonyolult ételkészítési eljárásokat is alkalmaztak, párhuzamosan párolták a húst rézbográcsban és készítettek szószot tejjel és különböző hagymafélékkel agyagbográcsban. A húst fűszeres tésztában sütötték ki és garnírozva tálalták. Az ismert receptek vagy madarak elkészítésével kapcsolatosak, vagy levesekről/kásákról szólnak, de abban biztosak lehetünk, hogy az állatok húsát nem közvetlenül tűzön készítették el, mivel a roston sütés Mezopotámiában barbár dolognak számított. A húsokat inkább kevés zsiradékban párolták, folyadékban főzték vagy kenyértésztába burkolva kemencében sütötték.⁹⁵ A sűrű levesek vagy inkább híg kásák gabonadarák, zöldségek, valamint különböző fűszerek felhasználásával készültek, s ezek számítottak a leginkább hagyományos ételnek.⁹⁶ A korábbi időszak kifinomult konyhája, az „haute

⁹² „¹⁰⁵... 100 hízott ökröt; 1 000 borjút és juhot az akolból; 14 000 „kereskedő”-juhot, úrnőm, Ištar istennő tulajdonából, 200 ökröt úrnőm, Ištar istennő tulajdonából; 1 000 *siserhu*-juhot; ¹¹⁰1 000 tavaszi bárányt; 500 szarvast; 500 gazellát; 1.000 kacsát („nagy madarat”); 500 *ūsu*-kacsát; 500 libát; 1 000 *mesukku*-madarat (vadlúd?); 1 000 *qāribu*-madarat; 10 000 galambot; 10 000 gerlét, 10 000 kisebb madarat; 10 000 halat; 10 000 ezer ugróegeret”

⁹³ Áruk tizenöt-húszszorosa volt a juhoknak. Jelentőségüket az egyes háztartások számára jól jelzi, hogy személyneveket adtak nekik.

⁹⁴ A mezopotámiai konyháról összefoglalóan ld. BOTTÉRO 2004, a receptek feldolgozása BOTTÉRO 1995.

⁹⁵ BOTTÉRO 2004, 42–45. Az egyik óbabilóni recept magyar fordításához ld. KALLA 2005.

⁹⁶ Ezek összetételéről már a Kr. e. III. évezred végéről, a III. Ur-i dinasztia korából vannak forrásaink, részletes gazdasági elszámolások formájában, melyek rögzítik a lakomákon felszolgált kásák hozzávalóit (ld. BRUNKE 2011). A legáltalánosabb zöldségféléként a csicseriborsót és lóbabot használtak, a legfontosabb hagymaféle a fokhagyma és a fűszerek közül a római kömény és a koriander dominált. Ezekben az elszámolásokban nem szerepel hús, de a későbbi receptek más a húsfélék szerint osztályozták a kásákat. Ezek között van többek között szarvas-, gazella-, ürücomb-, kecskegidakása. (BOTTÉRO 1995, 25–57) Egy 2012 decemberében az ELTE Bölcsészettudományi Karán végrehajtott főzési kísérlet szerint az ízvilága az indiai konyhához hasonló lehetett.

cuisine” az újasszír korban is fennmaradhatott, sőt nyugati, szíriai-föníciai hatások révén tovább is fejlődhetett, hiszen a felhasznált alapanyagok száma jelentősen nőtt és egyre nagyobb számú specialista⁹⁷ dolgozott a palotákban.

A mezopotámiai ünnepek elengedhetetlen részei voltak az alkoholos italok, talán ezek fogyasztása jellemezte leginkább a lakomát. Ez jól látszik az ábrázolásokon is. Mezopotámiában, más kultúrákhoz hasonlóan a lakomajeleneteken sohasem étkezés, hanem mindig ivás közben jelenítik meg a szereplőket. Az ételek inkább jelzésszerűen jelennek meg, például szolgák által hajtott állatok formájában. A legáltalánosabb mezopotámiai szeszital a sör volt, a saját felfogás szerint is a mezopotámiai kultúra alapja volt, mint ez a sör istennőjének, Ninkasinak sumer nyelvű himnuszából is kiderül.⁹⁸ A magas tápanyagtartalmú italt ugyan helyben készítették, de sokfajta minőségben gyártották, a lakomán valószínűleg a legjobbat szolgálták fel. Ezzel szemben a magas energiatartalmú, de alacsony tápértékű bort importálni kellett Észak-Szíria, Kelet-Anatólia és Nyugat-Írán területéről, és luxusfogyasztási cikk volt.⁹⁹ Elképzelhető, hogy csak a magasabb rangúak részesültek belőle, ugyanis az említett 10 ezer tömlő bor 30–50 ezer liternyi mennyiség lehetett szemben a 10 ezer tárolóedény sörrel, ami legalább 300–500 ezer liter lehetett, azaz tízszeres mennyiség. Ehhez járult a 10 ezer csészényi *lummy*-ital, az „asszír grog”, egy forró italféleség, melyet sörből és borból kevertek.¹⁰⁰ Az „asszír grog” kiemelkedő szimbolikus jelentőségét jelzi, hogy egyes későbbi domborműveken (10–11. kép) a lakoma csúcspontjaként ábrázolják, ahogy szolgák nagy keverőedényekből oroszlánfejes rhythonokba merik, majd az asztaloknál ülő asszír tiszték üdvözlésül felemelik azokat. Később, az édességek között sorolnak fel még 100 nagyobb edény *mīzu* nevű szeszital-különlegességet, amelyről alig tudunk valamit, de különösen édes lehetett, és valószínűleg drágasága miatt csak kevesen fogyaszthatták.

Különleges figyelmet érdemelnek még a fűszerek, melyek közül soknak csak a nevét ismerjük, de nem tudjuk megmondani, hogy mi lehetett. Ez jelzi, hogy a gyakran használt római kömény mellett sok más, távoli, egzotikus fűszerekkel is számolnunk kell, melyek különösen egyedivé tették az ételeket.

⁹⁷ Egy későbbi ninivei királynői háztartásról tudjuk, hogy 300 udvari szolga, 300 ruhatisztító, 220 pohárnok és 200 írnok mellett 400 szakács és 400 cukrász is dolgozott benne. Mivel egy királyi háztartás vendéglátási kötelezettségei sokkal kiterjedtebbek voltak, ezért a személyzet mérete is jelentősen nagyobb lehetett. (BOTTÉRO 2004, 81)

⁹⁸ A himnusz egyenesen a városi élet alapjának nevezi a sört. A szöveg legújabb feldolgozása SALLABERGER 2012. Magyar fordítása „Sörivóknak való” címmel: KOMORÓCZY 1983, 118–121. A mezopotámiai sörkészítés korai történetéhez ld. JOFFE 1998. A sörkészítés összetett munkafázisainak legújabb rekonstrukciója korábbi irodalommal: SALLABERGER 2012.

⁹⁹ A bor ősi, Kr. e. VI. évezredi eredetének megállapításában és közel keleti fogyasztásának vizsgálatában nagy szerepet játszanak a molekuláris biológiai vizsgálatok, ld. MCGOVERN 2003. A mezopotámiai borkészítés tömör összefoglalása: BOTTÉRO 2004, 94–96.

¹⁰⁰ Hasonló lehetett a fríg groghoz, melyet McGovern mutatott ki edényeken. Itt gabonasört, bort és mézsört kevertek össze. (MCGOVERN 2003, 186)

Ahogy ma is keleten, az asszíroknál is hozzátartoztak a lakomához a gyümölcsök (gránátalma, szőlő/mazsola, datolya és néhány azonosíthatatlan), valamint a valószínűleg mézzel fogyasztott olajos magvak (pisztácia, pörkölt csicseriborsó és más ismeretlen magvak). Nyilván szintén utóételként szolgálták fel száz ökör sózott húsát, ugyanis a listában itt szerepel. Érdekes módon az alapanyagok között a 10 ezer vekni kenyéren kívül nem jelzik a felhasznált gabonaféléket (darákat, liszteket), pedig tudjuk, hogy az édes sütemények hozzátartoztak a lakomákhoz, és ezek elkészítésének is volt specialistája. Az udvarban cukrászok száma pedig megegyezett a szakácsokéval.

Nincs adatunk a kalhui lakomán vagy egyéb újasszír kori lakomán az egyes fogások sorrendjéről, és azt sem tudjuk, hogy mennyire volt változatos az étkezés a tíznapos ünnepségsorozat során, de biztosak lehetünk abban, hogy a legelőkelőbbeknek különleges kulináris élményben lehetett része, és a közrangúak sem mindennapi vendéglátásban részesültek. Ez lakoma a Dietler és Hayden féle megkülönböztető lakoma (diacritical feast) egyik tipikus példája lehetett.

A lakoma rituáléja

Bár ez az ünnepségsorozat a birodalomszervezés részeként politikai jellegű volt, erős rituális aspektusokkal rendelkezett. A bankett-sztélé arról is beszámol, hogy az avatási lakomára az uralkodó Aššurt, a főistent, és az összes istent meghívta. Valószínűleg arról a mezopotámiai szokásról van szó, hogy az istenek kultuszának egyik legfontosabb része az istenek virtuális étkeztetése volt.¹⁰¹ Mindehhez azonban szükség volt az istenszobrokra is, ezért ezek áthozatala a palotába és visszavitelük minden bizonynyal egy külön szertartássorozat részeként történt. A lakoma szakrális jellegét jelzi, hogy a sztélé szövege kifejezetten kiemeli, hogy 14 ezer juhot és kétszáz ökröt Ištar istennő tulajdonából használtak fel, ami elképzelhetetlen lett volna, ha nem vallási rituálénak fogták volna fel a bankettet.

A királyi étkezés egyébként is rituálisan kötött volt, részleteit egy töredékesen fennmaradt szövegből ismerjük.¹⁰² Ebből kiderül, hogy szigorúan meghatározott rendben történt a bevonulás a trónterembe, először a királyi bútorokat hozták be (12. kép), majd az uralkodó elfoglalta helyét és sorban bevonultak a hercegek, a trónörökös a élén, majd az ország nagyjai, mindenki külön köszöntötte az uralkodót. Külön szabályozták a füstölő, a parázstartó (tél esetén), a kézmosó edény (13. kép) és a kéztörölő elhelyezését. Az étkezés nem egyszerre történt, az ország nagyjai csak akkor ehettek, amikor a királyi család már végzett. A helyiség elhagyása pedig valószínűleg fordított sorrendben történhetett, bár a szöveg itt töredékes.

Nem lehet kétségünk, hogy a kalhui lakoma a hatalmas számú vendéggel még összetettebb rituálé szerint folyhatott le, hiszen el kellett rendezni a tíz nap eseményeit.

¹⁰¹ Az istenek ellátásához ld. LAMBERT 1993.

¹⁰² Kiadása: MÜLLER 1937.

A lakoma külsőségei

Egy ilyen nagyszabású rendezvénynél bizonyosan igaz az a megállapítás, hogy funkcióját akkor tölti be igazán, ha valódi multiszenzorális élményt nyújt. A különleges helyszínt és látványt a királyi palota óriási méretű reprezentatív terei nyújtották, a legfontosabb lakomák központi eseményei a hatalmas trónteremben zajlottak. A kalhui Északnyugati Palota trónterme 478 m²-es volt, ez a méret a későbbi ninivei Délnyugati Palotában 715 m²-re nőtt.¹⁰³ Ide csak a birodalmi elit tagjai juthattak be, de voltak más hasonló funkciójú helyiségek, sőt minden palotának volt egy teraszra nyíló szárnya, itt az ún. nyugati szárny, melyet kifejezetten bankettek céljára építettek. (9. kép)¹⁰⁴ A tróntermeket lenyűgöző gazdagságban díszítették a monumentális kapuvédő szobrok, a festett domborművek, a falfestmények, mázas falilapok és faliszőnyegek, de nagy hatást tehettek a vendégekre a korábban említett illatos fából készített és bronzal díszített gerendák és ajtószárnyak is.

A faanyag mellett kellemes illatot árasztottak a füstölők, valamint a vendégeknek kiosztott finom illatosított olajok, melyekhez Kalhuban tíz számarrakomány olajat és tíz számarrakomány illatszert használtak fel. A mezopotámiai lakomaábrázolások elengedhetetlen része volt a zenész, ebből következően igen fontos szerepük lehetett az ünnepségeken is.¹⁰⁵

A külsőségek fontos részei voltak még a drága bútorok. A kalhui palota építési felirataiból kiderül, hogy díszítésükhöz a legdrágább alapanyagokat használták fel (ébenfa, elefántcsont, arany, ezüst). Az ókori keleti bútorokat gyakori mozgásra tervezték, mindig adott alkalomra rendezték be a teret, sőt mint láttuk, bevitelük Asszíriában a rituálé részét képezte, és ahogy ezt domborműves ábrázolások is mutatják.¹⁰⁶ Az ételeket kisméretű kerek asztalokra helyezték, melyekről a vendégek szájukhoz emelték a falatot, tehát nem ültek hozzá, ahogy ezt ma tesszük. A vendégek háttámla nélküli székeken vagy kétszemélyes padon ültek, az uralkodó kiváltsága volt a támlás szék¹⁰⁷ vagy a kereveten, fekvé való étkezés, mint ezt Aššur-bān-apli híres lugasjelentén is láthatjuk.

A szimbolikusan fontos kellékek közé tartoztak az ivó- és étkezészetek. Ezek azok, melyek nagyobb számban fennmaradnak a régészeti anyagban, a korból a leghíresebbek a kalhui királynői sírok leletei.¹⁰⁸ Itt nincs hely formai leírásukkal részletesen foglalkozni, de a királynői sírok és a palota egyéb leleteinek különbsége alapján világos, hogy anyaguk alapján szigorúan szabályozhatták használatukat. Az arany kész-

¹⁰³ Összehasonlításképpen a versailles-i palota híres Tükörterme 730 m² nagyságú volt, a modern korig ez számított a legnagyobb profán térnek.

¹⁰⁴ Az ékirásos források beszélnek egy „második házról”, ami valószínűleg ez a nyugati szárny lehetett. Domborműveik alapján feltételezhető, hogy a központi udvar körüli egyéb helyiségek (F, G, S) lehettek a szakrális rituálék helyszínei. (RUSSELL 2008)

¹⁰⁵ A mezopotámiai hangszerekről és zenéről ld. KILMER 1993–1997.

¹⁰⁶ Az asszír bútorok régészeti maradványairól és az ábrázolásokról ld. CURTIS 1996.

¹⁰⁷ Így szerepel az uralkodó egy elefántcsont faragványon. (OATES — OATES 2001, 58, fig. 31)

¹⁰⁸ Ezekről ld. DAMERJI 1999, OATES — OATES 2001, 78–90.

leteket csak a királyi család tagjai élvezhették, további fokozatok lehettek az ezüst és a bronzedények, a közrendűeknek a palota vendégeként is csak kerámia jutott. Valószínűleg az ezüsttel lehetett egyenrangú, tehát luxuscikknek számíthatott az ebben a korban elterjedő üveg.¹⁰⁹

Az asszír királyi lakoma mint kozmikus szimbólum

Ahogy a királyi palotát *imago mundi*-ként, a világ másaként építették fel, a felavatásának alkalmából rendezett lakoma is kozmikus szimbólumrendszer volt, csak élelmiszerek formájában kódolva. Már a vendégsereg összetétele is mutatja, hogy a kalhui bankett az egész korabeli világnak szólt, de egyértelmű az is, hogy az ételek, az italok, ill. az illatszerek is a teljes oikumenét jelképezték, hiszen AsszírIA földjének javai mellett gyakran távoli helyek termékei voltak. Az idegen országokból zsákmányolt szarvasmarhák, a pusztaság vadállatai, a folyók halai és az ég madarai, a hegyvidékek bora, az egzotikus fűszerek a világ alávetésének szimbólumai voltak. AsszírIA egyetemes hatalmát a teljes vendégsereg átélhette és szétvihette hírét a világban. Kevés dologra illik jobban a gasztropolitika kifejezés, mint a kalhui bankettre, amelynek látványos külsőségei, a pazarló luxus csak aláhúzta és felerősítette az étkezés és italozás emocionális hatását.

Végül érdekes eljátszani azzal a gondolattal, hogy mit tudnánk erről a tíznapos bankettéről, ha nem került volna elő a sztélé. Ennek az eseménynek semmilyen közvetlen régészeti nyoma nem maradt meg, legalábbis eddig nem került elő az a szemétdörm, amely megőrizhette a maradványokat, például az állatcsontokat. Ismerjük viszont az építészeti hátteret, az elit étkészleteit, valamint fennmaradtak más lakomák ábrázolásai, vagyis közvetett információk rendelkezésünkre állnak. E források alapján jogosan feltételeznénk, hogy a hatalmi politikában fontos szerepük volt a nagyszabású banketteknek, de méretükről keveset tudnánk és az alkalomról is csak találgatni tudnánk. A régészet által feltárt fenn felsorolt források nélkül viszont kevés elképzelésünk lehetne a lakoma reprezentatív külsőségeiről.

¹⁰⁹ A kalhui fém-, üveg- és kerámiaedényekről ld. OATES — OATES 2001, 237–253. A kerámiák között volt egy hegyes végű, finom falú, jó minőségű ivókupa, melyet a régészet palotaáruának nevez (Palace Ware; *uo.*, fig. 158), és amelyet ezekre a lakomákra készíthettek.

Irodalom

- ADAMS, R. L. 2004: „An ethnoarchaeological study of feasting in Sulawesi, Indonesia”, *Journal of Anthropological Archaeology* XXIII, 56–78.
- AL-MAQDISSI, M. — DOHMANN-PFÄLZNER, H. — PFÄLZNER, P. — SULEIMAN, A. 2003: „Das königliche Hypogäum von Qatna. Bericht über die syrisch-deutsche Ausgrabung im November-Dezember 2002”, *Mitteilungen der Deutschen Orient-Gesellschaft zu Berlin* CXXXV, 189–218.
- APPADURAI, A. 1981: „Gastro-Politics in Hindu South Asia”, *American Ethnologist* VIII, 494–511.
- ASSMANN, J. 1999: *A kulturális emlékezet. Írás, emlékezés és politikai identitás a korai magaskultúrákban*. Ford. Hidas Z. Atlantisz Kiadó, Budapest.
- BARTOSIEWICZ, L. 2005: „Plain talk: animals, environment and culture in the Neolithic of the Carpathian Basin and adjacent areas”, in D. W. BAILEY — A. WHITTLE — V. CUMMINGS (szerk.): *(un)settling the Neolithic*. Oxbow, Oxford. 51–63.
- BELL, C. 2009²: *Ritual. Perspectives and Dimensions*. Oxford University Press, Oxford.
- BERTHOLD, T. — ENGELBRECHT, T. — HERBIG, C. — RAMMINGER, B. — ZERL, T. 2005: „Am offenen Herd: Kochen, Braten, Dünsten und Grillen”, in J. LÜNING (szerk.): *Die Bandkeramiker. Erste Steinzeitbauern in Deutschland*. Verlag Marie Leidorf, Rahden (Westf.). 129–138.
- BÉRENGER, D. — POLLMANN, H. 2008: „Anspruch auf Fleisch und Essbesteck in Willebadessen-Engar”, in D. BÉRENGER — C. GRÜNEWALD (szerk.): *Westfalen in der Bronzezeit*. Landschaftsverband Westfalen-Lippe, Münster. 68.
- BLISCHKE, J. — CZYBORRA, I. 2005: „Opfer — Abfall — Opferabfall? Bronzezeitliche Gefäßdepots”, in B. HOREJS — R. JUNG — E. KAISER — B. TERZAN (szerk.): *Interpretationsraum Bronzezeit. Bernhard Hänsel von seinen Schülern gewidmet*. Verlag Dr. Rudolf Habelt, Bonn. 481–489. (Universitätsforschungen zur prähistorischen Archäologie 121)
- BOTTA, P. E. — FLANDIN, M. E. 1849: *Monument de Ninive I-II*. Imprimerie National, Paris.
- BOTTÉRO, J. 1995: *Textes culinaires Mésopotamiens / Mesopotamian Culinary Texts*. Mesopotamian Civilizations 6. Eisenbrauns, Winona Lake (IN).
- ~ 2004: *The Oldest Cuisine in the World. Cooking in Mesopotamia*. University of Chicago Press, Chicago (IL).
- BOUZEK, J. 1986: „Die Möglichkeiten der Erforschung der Gefolgschaft in der mitteleuropäischen Vor- und Frühgeschichte”, *Slovenská archeológia* XXXIV, 293–297.
- ~ 1996: „European Bronze Age hoards and their Mediterranean parallels”, in T. KOVÁCS (szerk.): *Studien zur Metallindustrie im Karpatenbecken und den benachbarten Regionen. Festschrift für Amália Mozsolics zum 85. Geburtstag*. Magyar Nemzeti Múzeum, Budapest. 421–422.
- ~ — SKLENÁŘ, K. 1987: „Jáma středobronzové mohylové kultury v Horních Počaplech, okr. Melník”. — Eine Grube der mittelbronzezeitlichen Hügelgräberkultur in Horní Počaply bei Melník”, *Archeologické Rozhledy* XXXIX, 23–39.
- BOWMAN, S. — NEEDHAM, S. 2007: „The Dunaverney and Little Thetford Flesh-hooks: History, Technology and Their Position within the Later Bronze Age Atlantic Zone Feasting Complex”, *The Antiquaries Journal* LXXXVII, 53–108.
- BRAY, T. L. (szerk.) 2003: *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*. Kluwer Academic Publishers, New York (NY) etc.
- BRUNKE, H. 2011: *Essen in Sumer: Metrologie, Herstellung und Terminologie nach Zeugnis der Ur III-zeitlichen Wirtschaftsurkunden*. Herbert Utz Verlag, München.
- CHAPMAN, J. 1997a: „The origins of tells in Eastern Hungary”, in P. TOPPING (szerk.): *Neolithic Landscapes*. Oxbow, Oxford. 139–187.

- ~ 1997b: „Places and Timemarks — the Social Construction of Prehistoric Landscapes in Eastern Hungary”, in G. NASH (szerk.): *Semiotics and Landscape: Archaeology of Mind*. Archaeopress, Oxford 1997. 31–45. (British Archaeological Reports International Series 661)
- ~ 1999: „Deliberate house-burning in the prehistory of central and eastern Europe”, in A. GUSTAFSSON — H. KARLSSON (szerk.): *Glyfer och arkeologiska rum: En vnbok till Jarl Nordbladh*. University of Göteborg Press. Göteborg. 113–116. (Gotarc Series A3)
- ~ — GAYDARSKA, B. (2007): *Parts and Wholes. Fragmentation in Prehistoric Context*. Oxbow, Oxford.
- CURTIS, J. 1996: „Assyrian Furniture: The Archaeological Evidence”, in G. HERRMANN (szerk.): *The Furniture of Western Asia. Ancient and Traditional*. Philipp von Zabern, Mainz. 167–180.
- DAMERJI, M. S. B. (1999): *Gräber assyrischer Königinnen aus Nimrud*. Römisch-Germanisches Zentralmuseum, Mainz.
- DIETLER, M. 1990: „Driven by Drink: The Role of Drinking in the Political Economy and the Case of Iron Age France”, *Journal of Anthropological Archaeology* IX, 352–406.
- ~ 1996: „Feasts and Commensal Politics in the Political Economy”, in WIESSNER — SHIEFFENHOVEL 1996, 87–125.
- ~ 2001: „Theorizing the Feast. Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Contexts”, in DIETLER — HAYDEN 2001, 65–114.
- ~ 2006: „Alcohol: Anthropological/Archaeological Perspectives”, *Annual Review of Anthropology* XXXV, 229–249.
- ~ — HAYDEN, B. (szerk) 2001: *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, Smithsonian Institution Press, Washington (D.C.).
- DONALD, M. (1991): *Origins of the Modern Mind: Three Stages in the Evolution of Culture and Cognition*. Harvard University Press, Cambridge (MA).
- DOUGLAS, M. 1975/2003: *Implicit Meanings*. Routledge, London 1975. (Magyarul: *Rejtett jelenségek*. Ford. Berényi G. Osiris, Budapest 2003.)
- EVANS, J. G. 2005: „Memory and ordination: environmental archaeology in tells”, in D. W. BAILEY — A. WHITTLE — V. CUMMINGS (szerk.): *(un)settling the Neolithic*. Oxbow, Oxford 2005. 112–125.
- FINLEY, M. I. 1985: *Odüsszeusz világa*. Ford. Fridli J. Európa könyvkiadó, Budapest. 1985.
- FURHOLT, M. — MÜLLER, J. 2011: „The earliest monuments in Europe — architecture and social structures (5000–3000 cal BC)”, in M. FURHOLT — F. LÜTH — J. MÜLLER (szerk.): *Megaliths and Identities. Early Monuments and Neolithic Societies from the Atlantic to the Baltic. 3rd European Megalithic Studies Group Meeting 13th–15th of May 2010 at Kiel University*. Habelt, Bonn. 15–32.
- GAMBLE, Lynn H. 2008: *The Chumash World at European Contact. Power, Trade, and Feasting among Complex Hunter-Gatherers*. University of California Press, Berkeley (CA) etc.
- GARFINKEL, Y. 2003: *Dancing at the dawn of agriculture*. University of Texas Press, Austin (TX).
- GARROW, D. 2012: „Odd deposits and average practice. A critical history of the concept of structured deposition”, *Archaeological Dialogues* XIX/2, 85–115.
- GHEORGHIU, D. 2008: „Built to be burnt: The building and combustion of Chalcolithic dwellings in the Lower Danube and Eastern Carpathian areas”, in L. NIKOLOVA — J. MARLER — M. MERLINI — A. COMŞA (szerk.): *Circumponica in Prehistory: Western Pontic studies. Global gratitude to Eugen Comşa for his 85th birth anniversary*. Archaeopress, Oxford. 55–68.
- GOODY, J. 1982: *Cooking, Class and Cuisine: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge University Press, Cambridge.
- GYULAI F. 2010: *Archaeobotany in Hungary. Seed, Fruit, Food and Beverage Remains in the Carpathian Basin from the Neolithic to the Late Middle Ages*. Archeolingua, Budapest.

- GRAYSON, A. K. 1982: „Assyria. Ashur-dan II to Ashur-nirari V.”, in J. BOARDMAN ET AL. (szerk.): *The Prehistory of the Balkans, the Middle East and the Aegean World, Tenth to Eighth Centuries BC.* Cambridge University Press, Cambridge. 238–281. (The Cambridge Ancient History 3/1. Second Edition.)
- HANSEN, S. 2008: „Bronzezeitliche Horte als Indikatoren für «andere Orte»”, *Das Altertum* LIII, 291–314.
- HANSEN, S. — TODERAŞ, M. 2012: „The Copper Age settlement Pietrele on the Lower Danube River (Romania)”, in R. HOFFMANN — F.-K. MOETZ — J. MÜLLER (szerk.): *Tells: Social and Environmental Space. Proceedings of the International Workshop “Socio-Environmental Dynamics over the Last 12,000 Years: The Creation of Landscapes II (14th–18th March 2011)” in Kiel. Vol. 3.* Habelt, Bonn. 127–138. (Universitätsforschungen zur prähistorischen Archäologie 207)
- HARRISON, R. J. 1980: *The Beaker Folk: Copper Age archaeology in Western Europe.* Thames and Hudson, London.
- ~ HEYD, V. 2007: „The Transformation of Europe in the Third Millennium BC: the example of ‘Le Petit-Chasseur I + III’ (Sion, Valais, Switzerland)”, *Præhistorische Zeitschrift* LXXXII, 129–217.
- HAYDEN, B. 2001: „Fabulous Feasts: A Prolegomenon to the Importance of Feasting”, in M. DIETLER — B. HAYDEN (szerk.): *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, Smithsonian Institution Press, Washington (DC). 23–64.
- HARRISON, R. J. 1980: *The Beaker Folk: Copper Age archaeology in Western Europe.* Thames and Hudson, London.
- HAYDEN, B. 2009a: „Funerals As Feasts: Why Are They So Important?”, *Cambridge Archaeological Journal* XIX, 29–52.
- ~ 2009b: „The Proof Is in the Pudding. Feasting and the Origins of Domestication.”, *Current Anthropology* L, 597–601.
- ~ VILLENEUVE, S. 2011: „A Century of Feasting Studies”, *Annual Review of Anthropology* XL, 433–449.
- HELLEBRANDT M. 1990: „Az igrici kerámiadepot. — Der Gefäßverwahrfund von Igrici”, *Communicationes Archaeologicae Hungariae*, 93–111.
- HODDER, I. (szerk.) 2010: *Religion in the Emergence of Civilization. Çatalhöyük as a case study.* Cambridge University Press, Cambridge.
- JENNINGS, J. ET AL. 2005: „«Drinking Beer in a Blissful Mood». Alcohol Production, Operational Chains, and Feasting in the Ancient World”, *Current Anthropology* XLVI, 275–303.
- JOFFE, A. H. 1998: „Alcohol and Social Complexity in Ancient Western Asia”, *Current Anthropology* XXXIX, 297–322.
- KACSÓ, C. 2001: „Zur chronologischen und kulturellen Stellung des Hügelgräberfeldes von Lăpuş”, in C. KACSÓ (szerk.): *Der nordkarpatische Raum in der Bronzezeit.* Editura Eurotip, Baia Mare. 231–278. (Bibliotheca Marmatia 1)
- ~ 2011: „Die Hügelnekropole von Lăpuş. Eine zusammenfassende Einleitung”, in S. BERECKI — R. E. NÉMETH — B. REZI (szerk.): *Bronze Age Rites and Rituals in the Carpathian Basin. Proceedings of the International Colloquium from Târgu Mureş. 8–10 October 2010.* Editura Mega, Târgu Mureş. 213–243.
- KALLA G. 2005: „A lakoma szerepe az ókori Mezopotámiában”. *Ókor* IV/3, 53–62.
- KEMENCZEI T. 1974: „Zur Deutung der Depotfunde von Aranyos”, *Folia Archaeologica* XXV, 49–70.
- KERN, A. — GUICHARD V. — CORDIE, R. — DAVID, W. (szerk.) 2009: *Situlen – Bilderwelten zwischen Etruskern und Kelten auf antikem Weingeschirr. Begleitheft zur Ausstellung.* Archäologiepark Belgium, Manching 2009. (Schriften des Kelten Römer Museums Manching 2)

- KILMER, A. D. 1993–1997: „Musik. A. I. Mesopotamien”, *Reallexikon der Assyriologie und Vorderasiatischen Archäologie* 8, de Gruyter, Berlin. 463–482.
- KNÖPKE, S. 2009: *Der urnenfelderzeitliche Männerfriedhof von Neckarsulm*. Konrad Theiss Verlag, Stuttgart. (Forschungen und Berichte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg 116)
- KOMORÓCZY G. 1983: „Fénylő ölednek édes örömében...” *A sumer irodalom kistükré*. Európa Könyvkiadó, Budapest.
- KÖREK, J. 1987: „Szegvár-Tüzköves. A settlement of the Tisza culture”, in L. TÁLAS — P. RACZKY (szerk.): *The Late Neolithic of the Tisza Region. A survey of recent excavations and their findings: Hódmezővásárhely-Gorzsa, Szegvár-Tüzköves, Öcsöd-Kováshalom, Vésztő-Mágor, Berettyóújfalu-Herpály*. Kossuth kiadó, Budapest—Szolnok. 47–60.
- KOÓS J. 2003: „Késő bronzkori edénylelet Északkelet-Magyarországról. — Ein spätbronzezeitliches Gefäßdepot von Nordostungarn”, *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve — Studia Archaeologica* IX, 121–128.
- KÖRBER-GROHNE, U. 1985: *Hochdorf I: Die biologischen Reste aus dem hallstattzeitlichen Fürstengrab von Hochdorf, Gemeinde Eberdingen (kr. Ludwigsburg)*. Konrad Theiss Verlag, Stuttgart. (Forschungen und Berichte zur Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg 19)
- KÖRNER, U. 2010: „Bilder und Bedeutungen. Religionswissenschaftliche Theorien in der Interpretation der Situlenkunst”, in E. WARMERS (szerk.): *Fürsten, Feste, Rituale. Bildwelten zwischen Kelten und Etruskern*. Archäologisches Museum Frankfurt, Frankfurt am Main. 47–56.
- KRISTIANSEN, K. (1998): „A theoretical strategy for the interpretation of exchange and interaction in a bronze age context”, in C. MORDANT — M. PERNOT — V. RYCHNER (szerk.): *L'atelier du bronzier en Europe du XX^e siècle avant notre ère. Actes du colloque international „Bronze'96”. Neuchâtel et Dijon, 1996*. Tome III. Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, Paris. 333–343.
- ~ 1999: „The Emergence of Warrior Aristocracies in Later European Prehistory and Their Long-Term History”, in J. CARMAN — A. HARDING (szerk.): *Ancient Warfare. Archaeological Perspectives*. Sutton Publishing, Wiltshire. 175–189.
- ~ 1999a: „Understanding Bronze Age weapon hoards. Observations from the Zalkod and Vaja hoards, Northeastern Hungary — A bronzkori fegyverdepot-k kérdéséhez. Megjegyzések a zalkodi és vajai (Északkelet-Magyarország) depot-khoz”, *Jósa András Múzeum Évkönyve* XLI, 101–107.
- KUIJT, I. 2008: „The Regeneration of Life: Neolithic Structures of Symbolic Remembering and Forgetting”, *Current Anthropology* XLIX, 171–197.
- ~ 2009: „What Do We Really Know about Food Storage, Surplus, and Feasting in Preagricultural Communities?”, *Current Anthropology* L, 641–644, 711–712.
- LAMBERT, W. G. 1993: „Donations of Food and Drink to the Gods in Ancient Mesopotamia”, in J. QUAEGBEUR (szerk.): *Sacrifice and Ritual in the Ancient Near East*. Peeters, Leuven. 191–201. (*Orientalia Lovaniensia Analecta* LV)
- LITERSKI, N. — NEBELSICK, L. D. 2012: „Katalog der Kreisgrabenanlagen und verwandten Tells der ersten Hälfte des 5. Jt. v. Chr. in Mittel und Südosteuropas”, in F. BERTEMES — H. MELLER (szerk.): *Neolithische Kreisgrabenanlagen in Europa / Neolithic Circular Enclosures in Europe. Internationale Arbeitstagung 7.–9. Mai 2004 in Goseck (Sachsen-Anhalt) / International Workshop 7th–9th May 2004 in Goseck (Saxony-Anhalt, Germany)*. Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Sachsen-Anhalt, Halle (Saale). 433–532. (Tagungen des Landesmuseums für Vorgeschichte Halle 8)
- MAKKAY, J. 2006: „Representation of Dance in the Figural Art of the Early Neolithic Körös Culture”, *Analele Banatului* XIV/1, 79–87.
- MALLOWAN, M. E. L. 1966: *Nimrud and its Remains I-II*. Collins, London.
- MCGOVERN, P. E. 2003: *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viticulture*. Princeton University Press, Princeton (NJ).

- MOSCALU, E. 1976: „Die Frühhallstattzeitliche Gräber von Meri”, *Thraco-Dacica* I, 77–86.
- MOZSOLICS, A. (1985): „Rekonstruktion des Depots von Hajdúböszörmény”, *Præhistorische Zeitschrift* LXIX, 81–93.
- MOZSOLICS, A. 2000: *Bronzefunde aus Ungarn. Depotfundhorizonte Hajdúböszörmény, Románd und Bükkszentlászló*. Verlag Marie Leidorf, Kiel. (Prähistorische Archäologie in Südosteuropa 17)
- MUNRO, N. D. — GROSMAN, L. 2010: „Early evidence (ca. 12,000 B.P.) for feasting at a burial cave in Israel”, *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* CVII (35) 15362–15366.
- MÜLLER ET AL. 2011: MÜLLER, J. — HOFMANN, R. — MÜLLER-SCHEEßEL, N. — RASSMANN, K.: „Zur sozialen Organisation einer spätneolithischen Gesellschaft in Südosteuropa (5200–4400 v. Chr.)”, in S. HANSEN — J. MÜLLER (szerk.): *Sozialarchäologische Perspektiven: Gesellschaftlicher Wandel 5000–1500 v. Chr. zwischen Atlantik und Kaukasus*. Philipp von Zabern, Darmstadt. 81–106. (Archäologie in Eurasien 24)
- MÜLLER, K. F. 1937: *Das Assyrische Ritual. Teil 1. Texte zum assyrischen Königsritual*. J. C. Hinrichs, Leipzig. (Mitteilungen der Vorderasiatisch-Ägyptischen Gesellschaft 41/3)
- NEBELSICK, L. D. 1997: „Trunk und Transzendens. Trinkgeschirr im Grab zwischen der frühen Urnenfelder- und der späten Hallstattzeit im Karpatenbecken”, in C. BECKER ET AL. (szerk.): *Χρόνος. Beiträge zur prähistorischen Archäologie zwischen nord- und Südosteuropa. Festschrift für Bernhard Hänsel*. Verlag Marie Leidorf, Espelkamp. 373–387.
- OATES, J. — OATES, D. 2001: *Nimrud. An Assyrian Imperial City Revealed*. British School of Archaeology in Iraq, London.
- PALÁTOVÁ, H. — SALAŠ, M. 2002: *Depoty keramických nádob doby bronzové na Moravě a v sousedních zemích. — Bronzezeitliche Gefäßdepotfunde in Mähren und benachbarten Gebieten*. Ústav archeologické památkové péče, Brno. (PRAVĚK Supplementum 9)
- PAULIK, J. 1962: „Das Velatice–Baierdorfer Hügelgrab in Očkov”, *Slovenská archeológia* X 5–96.
- ~ 1993: „Nález pozlátenej hlinenej nádoby v Očkovskej mohyle. — Fund eines vergoldeten Tongefäßes aus einem Hügelgrab in Očkov”, *Zborník Slovenského Národného Múzea* LXXXVII, 21–28.
- POLLARD, J. 1995: „Inscribing space: formal deposition at the later Neolithic monument of Woodhenge, Wiltshire”, *Proceedings of the Prehistoric Society* LXI, 137–156.
- POLLOCK, S. (szerk.) 2012: *Between Feasts and Daily Meals. Toward an Archaeology of Commensal Spaces*. eTopoi. Journal for Ancient Studies. Special Volume 2.
- POROSZLAI I. 1982: „Későbronzkori edénydepotelet Debrecenből. — Gefäßdepot aus Spätbronzezeit ein Fund aus Debrecen”, *A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve* 1982 (1984), 75–100.
- RACZKY P. 2009: „A Körös-kultúra figurális ábrázolásainak értelmezéséhez — Contribution to the interpretation of the figural representations from the Körös culture”, *Tisicum* XIX, 65–76.
- ~ — ANDERS, A. 2008: „Late Neolithic spatial differentiation at Polgár-Csőszhalom, eastern Hungary”, in D. W. BAILEY — A. WHITTLE — D. HOFMANN (szerk.): *Living Well Together? Settlement and materiality in the Neolithic of south-east and central Europe*. Oxbow, Oxford. 35–53.
- ~ — ANDERS, A. 2009: „Tér- és időszemlélet az újkőkorbán. Polgár-Csőszhalom ásatási megfigyelései”, in ANDERS A. — SZABÓ M. — RACZKY P. (szerk.): *Régészeti dimenziók. Tanulmányok az ELTE BTK Régészettudományi Intézetének tudományos műhelyéből. A 2008. évi Magyar Tudomány ünnepé keretében elhangzott előadások*. L'Harmattan, Budapest. 75–92.
- ~ ET AL. 1994: RACZKY, P. — MEIER-ARENDT, W. — KURUCZ, K. — HAJDÚ, Zs. — SZIKORA, Á.: „Polgár-Csőszhalom. A late Neolithic settlement in the Upper Tisza Region and its cultural connections (Preliminary report) — Egy késő neolitikus lelőhely kutatása a Felső-Tisza-vidéken és annak kulturális összefüggései”, *Jósa András Múzeum Évkönyve* XXXVI, 231–240.
- ~ ET AL. 2002: RACZKY, P. — MEIER-ARENDT, W. — ANDERS, A. — HAJDÚ, Zs. — NAGY, E. — KURUCZ, K. — DOMBORÓCZKI, L. — SEBŐK, K. — SÜMEGI, P. — MAGYARI, E. — SZÁNTÓ,

- Zs. — GULYÁS, S. — DOBÓ, K. — BÁCSKAY, E. — BIRÓ, K. — SCHWARTZ, Ch.: „Polgár-Csőszhalom (1989–2000): summary of the Hungarian-German excavations on a Neolithic settlement in eastern Hungary”, in R. ASLAN — St. BLUM — G. KASTL — Fr. SCHWITZER — D. THUMM (szerk.): *Mauerschau. Festschrift für Manfred Korfmán*. Greiner, Remshalden-Grunbach. 833–860.
- ~ ET AL. 2007: RACZY, P. — DOMBORÓCZKI, L. — HAJDÚ, Zs.: „The site of Polgár-Csőszhalom and its cultural and chronological connections with the Lengyel culture”, in J. K. KOZŁOWSKI — P. RACZY (szerk.): *The Lengyel, Polgár and related cultures in the Middle/Late Neolithic in Central Europe*. The Polish Academy of Arts and Sciences — Eötvös Loránd University Institute of Archaeological Sciences, Kraków. 49–70.
- ~ ET AL. 2011: RACZY, P. — ANDERS, A. — BARTOSIEWICZ, L.: „The enclosure system of Polgár-Csőszhalom and its interpretation”, in S. HANSEN — MÜLLER, J. (szerk.): *Sozialarchäologische Perspektiven: Gesellschaftlicher Wandel 5000–1500 v. Chr. zwischen Atlantik und Kaukasus*. Philipp von Zabern, Darmstadt 2011. 57–79. (Archäologie in Eurasien 24)
- RENFREW, C. — BAHN P. 1996² (1999): *Archaeology. Theories, Methods and Practice*. Thames and Hudson, London. (Magyarul: *Régészet. Elmélet, módszer, gyakorlat*. Ford. Dezső T. — Vicze M. — Benczik V. Osiris, Budapest. 1999)
- RESCHREITER, H. — KOWARIK, K. 2008: „Vom Alltag der Bergeleute”, in A. KERN — K. KOWARIK — A. W. RAUSCH — H. RECHREITER (szerk.): *Salz-Reich. 7000 Jahre Hallstatt*. Naturhistorisches Museum, Wien. 92–95. (Veröffentlichungen der Prähistorischen Abteilung 2)
- ROSENSTOCK, E. 2005: „Höyük, Tumba and Mogila: a settlement form in Anatolia and the Balkans and its ecological determination 6500–5500 BC.”, in Cl. LICHTER (szerk.): *How did Farming reach Europe? Anatolian-European Relations from the second half of the 7th through the first half of the 6th Millennium Cal BC*. BYZAS 2, Ege Yayınları, Istanbul. 221–237.
- ~ 2006: „Early Neolithic tell settlements of South-East Europe in their natural setting: A study in distribution and architecture”, in I. GATSOV — H. SCHWARZBERG (szerk.): *Aegean-Marmara-Black-Sea. Present state of the research of the Early Neolithic*. Beier & Beran, Langenweissbach. 115–125. (Schriften des Zentrums für Archäologie und Kulturgeschichte des Schwarzmeerraumes 5)
- RUSSELL, J. M. 1998: „The Program of the Palace of Assurnasirpal II at Nimrud: Issues in the Research and Presentation of Assyrian Art”, *American Journal of Archaeology* CII, 655–715.
- ~ 2008: „Thoughts about the Room Function in the North-West Palace”, in J. CURTIS (szerk.): *New Light on Nimrud. Proceedings of the Nimrud Conference 11th-13th March 2002*. British Institute for Study of Iraq — British Museum, London. 181–193.
- ŘIHOVSKÝ, J. 1958: „Žárový hrob z Velatic i jeho postavení ve vývoji Velatické kultury. — Das Brandgrab I von Velatice und seine Position in der Entwicklung der Velaticer Kultur”, *Památky Archeologické* XLIX, 67–118.
- RÖSCH, M. 2002: „Der Inhalt der beiden Bronzekannen”, in H. BAITINGER — B. PINSKER (szerk.): *Das Rätsel der Kelten vom Glauberg. Glaube – Mythos – Wirklichkeit*. Konrad Theiss Verlag, Stuttgart. 119–120.
- SALLABERGER, W. 2012: „Bierbrauen in Versen: Eine neue Edition und Interpretation der Ninkasi-Hymne”, in S. MITTERMAYER — S. ECKLIN (szerk.): *Altorientalische Studien zu Ehren von Pascal Attinger*. Orbis Biblicus et Orientalis 256, Academic Press—Vandenhoeck & Ruprecht, Fribourg —Göttingen. 291–328.
- SCHAUER, P. 1996: „Tongeschirrsätze als Kontinuum urnenfelderzeitlichen Grabbrauches in Süddeutschland”, in T. KOVÁCS (szerk.): *Studien zur Metallindustrie im Karpatenbecken und den benachbarten Regionen. Festschrift für Amália Mozsolics zum 85. Geburtstag*. Magyar Nemzeti Múzeum, Budapest. 361–377.

- ~ 1996a: „Naturheilige Plätze, Opferstätten, Deponierungsfunde und Symbolgut der jüngeren Bronzezeit Süddeutschlands”, in P. SCHAUER (szerk.): *Archäologische Forschungen zum Kultgeschehen in der jüngeren Bronzezeit und frühen Eisenzeit Alteuropas*. Universitätsverlag, Regensburg. 381–416. (Regensburger Beiträge zur Prähistorische Archäologie 2)
- SCHWARTZ, Ch. 2002: „Part V.”, in RACZKY ET AL. 2002, 853–856.
- SHERRATT, A. 1981: „Plough and pastoralism: aspects of the secondary products revolution”, in I. HODDER — G. ISAAC — N. HAMMOND (szerk.): *Pattern of the Past: Studies in honour of David Clark*, Cambridge University Press, Cambridge. 261–305.
- ~ 1997: „Cups that Cheered: The Introduction of Alcohol to Prehistoric Europe”, in A. SHERRATT: *Economy and Society in Prehistoric Europe. Changing Perspectives*. Edinburgh University Press, Edinburgh. 377–402.
- SHERRATT, A. G. 2005: „Settling the Neolithic: a *digestiv*”, in D. W. BAILEY — A. WHITTLE — V. CUMMINGS (szerk.): *(un)settling the Neolithic*. Oxbow, Oxford. 140–146.
- SPERBER, L. 1999: „Zu den Schwertträgern im Westlichenkreis der Urnenfelderkultur: Profane und religiöse Aspekte”, in *Eliten in der Bronzezeit. Ergebnisse zweier Kolloquien in Mainz und Athen*. RGZM Monographien 43. Verlag Dr. Rudolf Habelt, Mainz. 605–659.
- STADLER, J. 2010: *Nahrung für die Toten. Speisebeigaben in hallstattzeitlichen Gräbern und ihre kulturhistorische Deutung*. Verlag Dr. Rudolf Habelt, Bonn. (Universitätsforschungen zur prähistorischen Archäologie 186)
- STAPEL, A. 1999: *Bronzezeitliche Deponierungen im Siedlungsbereich. Altdorf-Römerfeld und Altheim, Landkreis Landshut*. Waxmann, Münster. (Tübinger Schriften zur Ur- und Frühgeschichtlichen Archäologie 3)
- SRATAN, I. — VULPE, A. 1977: „Der Hügel von Susani”, *Præhistorische Zeitschrift* LII, 28–60.
- STRONG, R. 2002/2006: *Feast — A History of Grand Eating*. Jonathan Cape, London (magyarul: *Lakoma. A dúsan terített asztal története*. Ford. Árokzállásy Z. Magyar Narancs—Athaeneum, Budapest 2006).
- V. SZABÓ G. 2004: „A tiszacsegei edénydepó. Újabb adatok a Tisza-vidéki késő bronzkori edénydeponálás szokásához. — Das Gefäßdepot von Tiszacsege. Neue Angaben zur Sitte der spätbronzezeitlichen Gefäßdeponierung in der Theißgegend”, *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve — Studia Archaeologica* X, 81–113.
- V. SZABÓ G. 2009: „Kincsek a föld alatt. Elrejtett bronzkori fémek nyomában”, in ANDERS A. — SZABÓ M. — RACZKY P. (szerk.): *Régészeti dimenziók. Tanulmányok az ELTE BTK Régészettudományi Intézetének tudományos műhelyéből*. L. Harmattan, Budapest. 123–138.
- TOČIK, A. — PAULIK, J. 1960: „Výskum mohyly v Čaka v Rokoch 1950-51. — Die Ausgrabung eines Grabhügels in Čaka in den Jahren 1950-51”, *Slovenská archeológia* VIII, 59–124.
- TRINGHAM, R. 2005: „Weaving house life and death into places: a blueprint for a hypermedia narrative”, in D. W. BAILEY — A. WHITTLE — V. CUMMINGS (szerk.): *(un)settling the Neolithic*. Oxbow, Oxford. 98–111.
- TRNKA, G. 2005: „Kreise und Kulturen — Kreisgrabenanlagen in Mitteleuropa“, in F. DAIM — W. NEUBAUER (szerk.): *Zeitreise Heldenberg. Geheimnisvolle Kreisgräben. Katalog zur Niederösterreichischen Landesausstellung 2005*. Berger, Horn/Wien. 10–18.
- TWISS, C. C. 2008: „Transformations in an early agricultural society: Feasting in the southern Levantine Pre-Pottery Neolithic”, *Journal of Anthropological Archaeology* XXVII, 418–442.
- VAN DER VEEN, M. 2003: „When is food a luxury?”, *World Archaeology* XXXIV, 405–427.
- VÖRÖS, I. 1987: „A Bow as a Weapon of Hunting in the Late Neolithic”, *Communicationes Archaeologicae Hungariae*, 25–30.
- VULPE, A. 1995: „Zur Deutung und Datierung des Hügels von Susani im Banat”, in P. DELLA CASA — B. SCHMID-SIKIMIC (szerk.): *Trans Europam. Beiträge zur bronze- und Eisenzeit zwischen*

- Atlantik und Altai. Festschrift für Margarita Primas.* Verlag Dr. Rudolf Habelt, Bonn. 81–87. (Antiquitas Reihe 3)
- WÄHREN, M. 1994: „Die Urgeschichte des Brotes und Gebäcks in der Schweiz”, *Helvetia Archaeologica* XXV, 75–89.
- WARMERS, E. (szerk.) 2010: *Fürsten, Feste, Rituale. Bildwelten zwischen Kelten und Etruskern.* Archäologisches Museum Frankfurt, Frankfurt am Main.
- WIESSNER, P. — SCHIEFFENHÖVEL, W. (szerk.) 1996: *Food and the Status Quest.* Berghahn Books, Providence (RI).
- WISEMAN, D. J. 1952: „A New Stela of Aššur-našir-pal II”, *Iraq* XIV, 24–44.

Rövidítések

- RIMA 2 = The Royal Inscriptions of Mesopotamia. Assyrian Periods 2: A. KIRK GRAYSON: *Assyrian Rulers of the Early First Millennium BC I (1114-859 BC)*, University of Toronto Press, Toronto

Tartalomjegyzék

ÜNNEP ÉS LAKOMA A RÉGÉSZETBEN

Kalla Gábor — Raczy Pál — V. Szabó Gábor: <i>Ünnep és lakoma a régészetben és az írásos forrásokban. Az őskori Európa és Mezopotámia példái alapján</i>	11
---	----

ÉTKEZÉSI TILALMAK AZ ÓKORI GÖRÖGÖKNÉL,

A ZSIDÓ VALLÁSBAN ÉS AZ ISZLÁMBAN

Gaál Balázs: <i>A dietetikától az etikáig.</i>	
<i>Ókori görög étkezési tabuk és magyarázataik</i>	49
Vincze Kata Zsófia: <i>A kóserság társadalompolitikája</i>	57
Szombathy Zoltán: <i>Miért nem lehetnek embert a muszlimok?</i>	75

„... AMIT ÉN MEGTISZTÍTOTTAM...” (Act 10,9–23)

Barta Zsolt: <i>„Öljed, és egyél”. Éhség és evés Péter történetében</i>	85
Hanula Gergely: <i>Péter látomása a görög patrisztikában</i>	91
Rajki Zoltán: <i>Bibliai étkezési tilalmak. Hetednapig adventista értelmezés</i>	97
Déri Balázs: <i>Egy bugaci baptista família étkezései</i>	105

LAKOMA: LITURGIA ÉS PARALITURGIA

Voigt Vilmos: <i>„Der Mensch ist, was er ißt”</i>	115
Alácsi Ervin János: <i>O sacrum convivium! Teológiai kommentár</i>	
<i>Aquinói Szent Tamás Adoro te devote kezdetű himnuszához</i>	123
Földvály Miklós István: <i>A pászkavacsora emlékezete a kereszténységben és a húsvéti ételszentelés</i>	135
Bárh Dániel: <i>Ételek és italok megáldása. Népi igények és egyházi kínálat a kora újkortól napjainkig</i>	147

ÉTKEZÉSI TILALMAK AZ INDIAI VALLÁSI HAGYOMÁNYOKBAN

Kiss Csaba: <i>A tantrikus étlap: Manu menüje helyett</i>	159
Radnóti Alice: <i>Közösségi étkezés a szikh vallásban.</i>	
<i>A langar doktrinális és társadalmi vonatkozásai</i>	165

TARTALOMJEGYZÉK

RITUÁLIS ÉTKEZÉS ÉS ÉTKEZÉSI ELŐÍRÁSOK KÍNÁBAN

Pap Melinda: *Rituális étkezés az ókori Kínában* 177

Kósa Gábor: *Gabona nélkül a hegyen.*

Egy sajátos étkezési előírás a vallásos taoizmusban 185



Gaál Balázs: *Vegetarianizmus és nem-ártás az ókori Indiában.*

Keleti és nyugati perspektívák 197

Tartalomjegyzék 319